

PUDIM DE LEITE NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:1 lata de leite condensado

1 lata de leite

3 ovos

1 colher de (sopa) de maizena

OPCIONAL:

Opcional:1 pacote de 50 g de coco ralado ou 1 vidro pequeno de leite de coco

CALDA:

Calda:1 xícara de açúcar cristal

3/4 de xícara de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Coloque o açúcar em uma panela e deixe-o queimar até ficar dourado.

Acrescente a água e mexa de vez em quando até começar a engrossar.

Desligue e reserve.

PUDIM:

Pudim:Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Vire a calda em uma vasilha que tenha tampa e que caiba na panela de pressão.Utilizo uma marmita redonda ou uma forma de bolo com furo e tampo com uma tampa de panela.

Por cima da calda vire o pudim batido, que é totalmente líquido.

Coloque a vasilha dentro da panela de pressão. Dentro da panela de pressão coloque um pouco de água. Fique atento pra a quantia, que deve ser o suficiente para tampar menos re 1/3 da vasilha que está dentro da panela de pressão.

Leve a panela tampada ao fogo. Depois que começar a escapar a pressão, abaixe o fogo ao mínimo e marque 20 minutos.

Depois de esfriar é só desenformar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32065-pudim-de-leite-na-panela-de-pressao.html>