

PUDIM DE NOZES

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

200 ml de leite

1 xícara de chá de nozes

4 ovos

1 xícara de chá de para o caramelo

3 gotas de essência de baunilha

2 colher de leite ninho

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre até que derreta e vire caramelo.

Espalhe por uma forma e reserve no liquidificador.

Bata os ingredientes e despeje na forma leve ao forno preaquecido por uns 40 minutos, leve à geladeira por umas 2 horas e desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32484-pudim-de-nozes.html>