

PUDIM DE NOZES

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
200 ml de leite
1 xicara de chá de nozes
4 ovos
1 xicara 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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