

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>