

PUDIM DE PÉ-DE-MOLEQUE

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

2 colheres bem cheias de doce de leite

4 paçoquinhas

pés-de-moleque a gosto para decorar

Açúcar para caramelizar a fôrma

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo 1 xícara de açúcar e 1/2 xícara de água.

Deixe virar um caramelo e coloque na fôrma de pudim.

Bata no liquidificador o leite condensado, o doce de leite, as paçocas, o leite e os ovos.

Coloque na fôrma e leve ao forno em banho-maria, a 200 graus, por cerca de 1 hora.

Espere ficar morno e desenforme.

Espalhe o pé-de-moleque por todo o pudim e leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32672-pudim-de-pe-de-moleque.html>