

PUDIM DE FORNO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes;

Faça o caramelo e caramelize a fôrma;

Enquanto isso coloque água (3 dedos) em uma panela grande (com tampa) onde caiba a forma do pudim e você possa retirá-la;

Coloque o líquido na forma e coloque a forma (com um pano para você não se queimar) dentro da panela com água e tampe;

O pudim tem que ficar bem firme (cerca de 20 minutos);

Deixe esfriar e coloque na geladeira;

Desenforme na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32806-pudim-de-forno.html>