

PUDIM DE LEITE COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 ovos inteiros
- 1/4 de xícara de leite de vaca
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de açúcar para fazer a calda
- 1/2 colher de chá de maizena

MODO DE PREPARO

Esquentar o forno a 180°C.

Fazer a calda (caramelo) e botar na forma.

Coloque no liquidificador todos os ingredientes.

Botar a mistura na forma.

Levar ao forno em banho-maria por 45 minutos.

Depois de ficar pronto, deixar esfriar e tirar da forma.

Por na geladeira por, no mínimo, 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33055-pudim-de-leite-com-creme-de-leite.html>