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 180ºC.

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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