

PUDIM D.ANNA

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de leite condensado

1(lata de leite integral) use a lata de leite condensado vazia como medida

5 colheres de açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

Quebre os 4 ovos em uma tigela.

Mexa para misturar as gemas com as claras.Não bater no liquidificador, porque senão não terá a mesma consistência da receita original.

Acrescente o leite condensado aos ovos.

Coloque o leite na latinha já vazia e acrescente aos outros ingredientes da tigela e mexa bem.Em uma panela coloque o açúcar, derreta mexendo sempre até virar uma calda.

Coloque um pouquinho de água e continue mexendo até derreter tudo.

Cuidado para não queimar o açúcar, senão a calda fica amarga.Despeje a calda numa forma de buraco, misture levemente a masa do pudim na tigela e despeje na forma sobre a calda.

Leve em banho-maria no fogo por uns 50 minutos, sempre virando a forma para que tenha sempre calor por igual no fundo da forma.Quando estiver firme desligue e deixe esfriar.

Coloque na geladeira, depois de gelado é só passar a faca ao redor das beiradas e do centro e desenformar.Fica delicioso, o ovo forma uma plaquinha dura em baixo, no meio fica menos doce por causa do leite e em cima fica com consistência mais grossa e mais doce por causa do leite condensado.

Não bater nem em liquidificador nem batedeira e respeitar a quantidade de leite. Caso durante o cozimento começar a juntar água do vapor, é só colocar bem devagar uma colher por cima que a água sobe pra colher e você tira a água sem problemas.

Essa receita era da minha avó. Precisa ser em forma para pudim daquelas que tem no mercado que é uma panela com tampa com a forma dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33402-pudim-d-anna.html>