

PUDIM DE LEITE CONDENSADO TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)
- 3 ovos (se forem pequenos colocar 4)

MODO DE PREPARO

Em uma forma de furo no meio derreta o açúcar até ficar dourado e sem pedaços de açúcar.

Espalhe por toda forma e reserve.

No liquidificador bata o restante dos ingredientes.

Se desejar um pudim maior dobre a receita, mas bata uma de cada vez para que não derrame do liquidificador.

Despeje na forma caramelizada e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria por duas horas.

Retire do forno e leve à geladeira.

Desenforme quando estiver bem gelado, o ideal é de um dia para o outro para que não quebre.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33867-pudim-de-leite-condensado-tradicional.html>