

PUDIM MICRO-ONDAS (LEITE CONDENSADO)

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 creme de leite
- 1 copo de leite (mesma medida do leite condensado)
- 1 colher de amido de milho (maizena)
- 3 colheres de açúcar
- 1 pacote pequeno de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador com algumas gotas de limão, acrescente o leite condensado, creme de leite, leite, amido de milho e o açúcar.

Bata tudo por alguns minutos.

Coloque na forma de pudim própria para micro-ondas (sem untar),

deixe por 8 minutos, confira e coloque por mais 5 minutos (essa pausa é justamente porque a massa pode subir e derramar dependendo da forma).

Enquanto o pudim cozinha faça a calda à parte (caramelo).

Deixe o pudim esfriar um pouco e desenforme.

Jogue a calda e coloque o coco ralado. Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34571-pudim-micro-ondas-leite-condensado.html>