PUDIM DE LEITE

INGREDIENTES

3 ovos

395 ml de leite

2 latas de leite condensado

200 g de creme de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Caramelo

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 160° C

Junte o resto dos ingredientes no liquidificador com a mistura batida

Cozinhe em fogo baixo, sem deixar ferver

Caramelo

Mexa de leve, só para o açúcar incorporar na água e depois pare

Coloque a calda no fundo de uma forma para pudim

Cubra tudo com papel

Leve ao forno por 1 hora e 30 minutos a 160° C

Coloque a forma um pouquinho em cima da chama do fogão, para a calda derreter um pouco e desenformar com mais facilidade

Se oso ovos forem pequenos pode usar 4 ovos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/349-pudim-de-leite.html