

PUDIM TRADICIONAL ARRANJA MARIDO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca líquido (obs: a mesma medida da lata de leite condensado)

3 ovos inteiros

1 colher de sopa de queijo ralado

CARAMELO:

Caramelo: 1 xícara de chá de açúcar

1/3 xícara de chá de água para caramelizar

MODO DE PREPARO

Ligue o forno e preaqueça por 15 minutos em fogo baixo.

Bata as claras dos ovos no liquidificador até ficar esbranquiçada (reserve as gemas).

Em seguida bata o restante dos ingredientes, o leite condensado, a lata de leite de vaca, as gemas que ficaram reservadas, o queijo ralado.

Numa forma com furo no meio faça o caramelo com o açúcar e a água.

Com a ajuda de uma colher de pau espalhe o caramelo pelas paredes da forma para que fique fácil retirar o pudim quando estiver pronto.

Leve ao forno alto, em banho-maria, espere até enfiar a faca e não sair molhado.

Deixe ficar moreninho em cima, em torno de 40 minutos

Vire em um prato, depois aguarde esfriar e leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35367-pudim-tradicional-arranja-marido.html>