PUDIM DE BOMBOM

INGREDIENTES

PARA CALDA:

Para calda:1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiro passo, derreta o açúcar numa panela, em fogo baixo, até formar uma calda / caramelo.

Enquanto isso corte os bombons em pedaços pequenos.

Retire a calda do fogo, unte a forma do pudim, coloque os bombons picados na forma já untada e deixe separada.

Coloque o leite condensado, leite e os ovos no liquidificador e bata por 5-6 minutos.

Coloque o forno para preaquecer.

Despeje a massa sobre a forma, cubra com papel alumínio e coloque em banho maria no forno já aquecido.

O tempo de assar varia de forno para forno, mas eu geralmente coloco 45 minutos.

Retire e espere esfriar totalmente antes de desenformar o pudim.

Eu geralmente gosto de dobrar a receita (e com isso, o tempo do forno também).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35649-pudim-de-bombom.html