

PUDIM DE LEITE EM PÓ FÁCIL

INGREDIENTES

2 ovos

2 xícaras de Leite em pó

1 xícaras de água

1 xícaras de açúcar

3 colheres de açúcar para o caramelo

MODO DE PREPARO

Pegar uma forma pequena e redonda de furo no meio, colocar as 3 colheres de açúcar no fogo baixo para derreter sem deixar queimar.

Desligue quando derretido e reserve para esfriar.

Em seguida no liquidificador coloque todos os outros ingredientes e bata bem, até dissolver todos os ingredientes.

Com o caramelo frio na forma redonda, despeje o líquido por cima.

Pegue uma panela grande onde caiba a forma redonda e coloque 3 a 4 dedos de água na panela e ponha a forma dentro para cozinhar.

Tampe a panela para não respingar água dentro do pudim.

Depois de 20 a 25 minutos o pudim estará cozido, espere esfriar um pouco e coloque na geladeira para gelar.

Depois é só saborear o pudim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36053-pudim-de-leite-em-po-facil-2.html>