

PUDIM DE BAUNILHA

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite (use a caixa do leite condensado)

2 colheres (café) de essência de baunilha

2 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Coloque no fogo o leite e a essência de baunilha para dar uma aquecida.

Desligue o fogo.

Em outra vasilha à parte misture o leite condensado e o creme de leite.

Junte então a primeira mistura ao leite condensado e creme de leite, tampe a vasilha e deixe descansar por meia hora.

Depois bata 2 ovos à parte em uma vasilha, de preferência com um batedor de arame e junte este creme que estava descansando aos ovos já batidos.

Misture tudo mexendo levemente com o batedor de arame (se não tiver pode ser com uma colher mesmo).

Faça uma calda, colocando uma xícara de açúcar e meia de água.

Leve ao fogo e deixe dourar.

Desligue o fogo e jogue esta calda em uma forma de pudim com tampa.

Despeje o creme de pudim.

Coloque uma panela com água e cozinhe no fogo em banho maria por cerca de 45 minutos.

Deixe esfriar . Coloque para gelar . Desenforme e sirva.

Bom apetite!!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36729-pudim-de-baunilha.html>