

PUDIM FÁCIL DA MI

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado grande
- 1 caixa de creme de leite pequena (ou leite)
- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de água

MODO DE PREPARO

Bata por 5 minutos no liquidificador ou batedeira os ovos , leite condensado e creme de leite.

Importante colocar primeiro o leite condensado, em seguida o creme de leite na caixa de leite condensado e complete com água para que a medida de creme de leite seja igual a do leite condensado.

Coloque o açúcar na forma de pudim e coloque para derreter até o ponto de caramelizar. Coloque água e espere ferver bem até formar a calda.

Coloque a mistura do liquidificador na forma e cozinhe em banho-maria por 30 minutos em fogo alto.

Tampe a forma do pudim e também a panela grande para que não caia água dentro do pudim na fervura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37091-pudim-facil-da-mi.html>