PUDIM RECHEADO COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 xícaras (chá) de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

4 ovos

2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso

1 xícara (chá) açúcar

1/2 xícara (chá) água

MODO DE PREPARO

Para a calda, leve açúcar e água em uma panela em fogo médio sem mexer, até formar um caramelo.

Espalhe a calda em uma forma de 24 cm de diâmetro com buraco no meio e reserve.

No liquidificador, coloque todos ingredientes, menos o doce de leite, e bata por um minuto.

Despeje na forma caramelada, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, em banho maria, por 25 minutos.

Retire o papel, espalhe o doce de leite às colheradas e volte ao forno por mais 20 minutos, ou até firmar.

Retire, deixe esfriar, leve à geladeira por três horas

Desenforme e decore com doce de leite utilizando saco de confeiteiro e bico pitanga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37642-pudim-recheado-com-doce-de-leite.html