

# PUDIM DE LEITE CONDENSADO NA PRESSÃO

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda: 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/3 xícara (chá) de água

## MODO DE PREPARO

Para a calda, leve uma panela ao fogo médio com o açúcar e a água até virar um caramelo brilhante e dourado.

Espalhe em uma forma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro e reserve.

No liquidificador você irá bater o leite condensado, o leite, os ovos e a maisena até ficar uma mistura homogênea, aí despeje o conteúdo na forma caramelizada.

Em uma panela de pressão que caiba a forma, coloque 1 xícara (chá) de água, coloque a forma com o pudim, tampe e cozinhe em fogo baixo por 10 minutos após iniciada a pressão.

Retire a pressão, abra a panela em seguida para o pudim não murchar e retire a forma, lembrando de sempre utilizar luvas térmicas.

Leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39719-pudim-de-leite-condensado-na-pressao.html>