

PUDIM FÁCIL E BARATO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de água quente

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o açúcar até obter um caramelo.

Em seguida acrescente a água quente, misture e deixe ferver até dissolver completamente o açúcar.Espalhe a calda em uma forma para pudim e reserve.No liquidificador coloque os ovos, o leite e o leite condensado.Despeje na forma e leve ao forno em banho-maria e deixe cozinhar.

Deixe esfriar e leve à geladeira.

Para deixar ele macio e gostoso é só colocar raspas de limão e bater no liquidificador por cinco minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40349-pudim-facil-e-barato.html>