

LECHE FLAN (PUDIM FILIPINO)

INGREDIENTES

- 12 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite evaporado
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma de pudim.

Em uma vasilha bata as gemas, acrescente o leite condensado e bata.

Depois acrescente o leite evaporado e bata novamente.

Por último misture a essência de baunilha.

Despeje na forma caramelizada e cubra a forma com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 180°C em banho-maria e deixe assar por cerca de 30 minutos.

Mas verifique se assou enfiando um palito, se sair limpo está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40389-leche-flan-pudim-filipino.html>