

PUDIM DE LEITE CAIPIRA DO VITOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de leite condensado
2 medidas (da lata) de leite
3 ovos
1/2 xícara de queijo meia cura ralado
2 colheres de sopa de leite em pó

CALDA:

Calda: 1 xícara de açúcar
1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma forma com furo no meio e ferva o açúcar com a água até formar o ponto de mel.

Bata no liquidificador os ingredientes da massa por 3 minutos.

Despeje na forma e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno a 200°C , em banho-maria, por 1 hora e 30 minutos.

Deixe esfriar por 30 minutos e leve à geladeira.

Antes de desenformar é necessário deixar pelo menos 8 horas na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40409-pudim-de-leite-caipira-do-vitor.html>