

PUDIM DE CAFÉ SOLÚVEL E LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

3 ovos

1 caixa de leite condensado

2 xícaras (chá) de leite integral

1 colher(sopa) de café solúvel

1 xícara(chá) de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Bata por cinco minutos no liquidificador os ovos com o leite condensado, o leite e o café solúvel. Reserve.

Coloque o açúcar em uma assadeira com furo no meio. Leve ao fogo até o açúcar derreter.

Retire do fogo e espalhe o caramelo por toda a parte interna da assadeira e despeje o creme batido.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média(180°C) e em banho-maria por uma hora e meia ou até o pudim ficar firme.

Retire do forno. Ao amornar, leve pra gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40753-pudim-de-cafe-soluvel-e-leite-condensado.html>