

PUDIM CAMELADO

INGREDIENTES

1º PUDIM:

- 1º Pudim:1 litro de leite
- 3 gemas (reserve as claras)
- 4 colheres (sopa) amido de milho
- 1 lata de leite condensado

CALDA:

- Calda:1 xicara(chá) de açúcar
- 1/2 xicara (chá) de agua

SUSPIRO:

- Suspiro:3 claras que estavam reservadas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- Coco ralado para polvilhar por cima

MODO DE PREPARO

CALDA:

- Calda:Coloque numa panela em fogo baixo, coloque açúcar e vá mexendo até dissolver.
- Coloque a água e mexa até soltar todo o açúcar.
- Coloque em cima do pudim.

SUSPIRO:

- Suspiro:Bata na batedeira as claras até ficarem durinhas coloque o açúcar.
- Coloque o suspiro em cima do pudim e em seguida despeje o coco ralado.
- Leve ao forno preaquecido por 10 minutos. Espere esfriar e coloque na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40812-pudim-caramelado.html>