

PUDIM CARAMELADO

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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