

# 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 xícara (chá) de açúcar  
1/2 xícara (chá) de água

### 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>