

PUDIM DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 8 Bombons sonho de valsa

1 lata de leite condensado

2 xícaras de chá de leite

4 ovos

CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Derreta as duas xícaras de açúcar em uma panela grande, mexendo sempre para não queimar, adicione aos poucos a xícara de água sem parar de mexer o açúcar.

Caramelize com a calda uma forma de pudim com furo no meio.

Coloque os bombons picados cobrindo todo o fundo da forma caramelizada.

Bata o leite condensado, os ovos e o leite no liquidificador.

Coloque na forma e asse em banho-maria no forno preaquecido a 200°C durante 50 minutos ou até perceber que está bem firme.

Deixe esfriar e leve a geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40886-pudim-de-sonho-de-valsa.html>