

PUDIM DE GEMA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 medida da caixa de leite condensado de leite

9 gemas

2 xícaras de açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o leite condensado, o leite e os ovos.

Em uma forma de pudim pequena coloque duas xícaras de açúcar e 3 colheres de água.

Leve ao fogo até dourar, desligue o fogo.

Despeje a massa do pudim e em seguida leve ao forno em banho-maria por 2 horas na temperatura de 200°C.

Leve à geladeira e desenforme depois de frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40899-pudim-de-gema.html>