PUDIM DE LEITE CONDENSADO DE FORNO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque os ovos peneirados, o leite condensado e o leite integral e bata por aproximadamente 5 minutos.

Para fazer a calda, coloque o açúcar em uma panela e deixe ficar em ponto de calda e em seguida coloque a água e mexa até dissolver o açúcar novamente.

De uma leve untada na forma com a calda e em seguida jogue o que foi batido no liquidificador.

Leve ao forno preaquecido a 225ºC por aproximadamente 1 h e 20 minutos (isso varia de acordo com cada forno).

Para ter a consistência certa é só dar uma mexida na forma, se o pudim começar a rachar deixe mais alguns minutos no forno para que fique mais consistente.

Após assado deixe esfriar e em seguida leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41219-pudim-de-leite-condensado-de-forno.html