

PUDIM DE LEITE CONDENSADO PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (a mesma medida de leite condensado)
- 1 colher de chá de maisena
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

Faça a calda de caramelo, despeje na forma e reserve.

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

Despeje na forma que estava reservada com a calda.

Leve em banho-maria em uma panela que dê para tampar.

Deixe cozinhando por mais ou menos 30 minutos dependendo do fogão.

Para saber se está no ponto, utilize um palito ou um garfo, se estiver firme é porque está pronto.

Desenforme ainda quente, e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41584-pudim-de-leite-condensado-pratico.html>