PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM GALAK

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata e meia de leite integral

4 ovos pequenos

1 colher de sopa de baunilha

1 barrinha de galak

calda de caramelo

MODO DE PREPARO

Bata ligeiramente os ovos, o leite e a baunilha no liquidificador para misturar somente, isso evita que forme uma espuma, misture delicadamente ao leite condensado usando uma colher, um garfo, ou o que for melhor para você. Unte com margarina uma forma plástica própria para micro ondas e coloque a mistura lá sem a calda.

Coloque no micro ondas com uma tampa específica em cima da forma, meu micro-ondas é de 30 litros, utilizei a potência alta por 5 minutos, depois acrescentei mais 3, abri e dei uma olhada e achei que precisava de mais 2 minutos totalizando 10 minutos ao todo, mas isso depende de cada aparelho, o ideal é você fracionar os minutos e dar uma olhada para ver se está ao seu gosto. Assim que assou, deixei esfriar bem e coloquei na geladeira com forma e tudo. Quando estava gelado desenformei e coloquei por cima a calda que fiz a parte com açúcar queimado apenas, mas você pode utilizar a seu gosto. Derreti a barrinha de chocolate branco e com um cone de papel manteiga que eu mesma fiz, decorei o pudim. Servir gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41912-pudim-de-leite-condensado-com-galak.html