

PUDIM DELÍCIA DA ESPOSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata e meia de leite de vaca
- 1 caixinha de 200 gramas de creme de leite
- 3 ovos
- Raspa de limão (à gosto)
- 1 colher de (chá) cheia de amido de milho

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificadores e deixe reservado.

Derreta 1 xícara de açúcar e passe na forma de pudim.

Coloque os ingredientes batidos na forma.

Ferva a água em uma panela e ponha no tabuleiro, se por fria demora assar.

Coloque a forma dentro do tabuleiro com água quente e leve ao forno preaquecido a 180°C para assar em banho-maria.

Deixe assar em média 45 minutos ou verifique quando estiver coradinho dos lados e em cima.

Depois de assado leve a geladeira para esfriar e desenforme.

Dica: não deixe a calda escurecer muito para não ficar amarga. Esse pudim não fica muito doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42045-pudim-delicia-da-esposa.html>