PUDIM DE OUROS

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda:2 xícaras de chá de açúcar refinado

1/2 xícara de chá de água fervente

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o leite condensado, as 2 medidas de leite de vaca, açúcar, farinha e o amido, bater bem por uns 5 minutos.

Faça a calda.

Em uma panela coloque o açúcar.

Leve ao fogo baixo para derreter suavemente.

Quando estiver bem dourado, junte a 1/2 xícara de água fervente e mexa com uma colher de pau.

Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e que fique uma calda grossa, despeje esta calda em uma forma média de buraco no meio para pudim.

Despeje o pudim do liquidificador nesta forma e leve para assar em banho-maria no forno por 45 minutos, sendo 30 minutos coberta com papel alumínio, depois retire o papel e deixe os 15 minutos restantes.

Deixe amornar, solte com ajuda de uma faca as laterais do pudim e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42621-pudim-de-ouros.html