

PUDIM RAPIDEX

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas (de leite condensado vazia) de leite comum

1 colher de sopa (não muito cheia) de trigo ou maizena

1/2 copo de açúcar

5 ovos

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o leite condensado, o leite, os ovos e o trigo ou maizena (de sua preferência).

Reserve.

Na forma redonda média adicione o açúcar, coloque em fogo médio misturando até virar caramelo.

Quando virar um caramelo adicione menos que 1/2 copo de água e mexa até os grumos sumirem e virar uma calda.

Passe com uma colher grande essa calda em toda forma, até no meio dela.

Na sequência derrame a mistura batida na forma e coloque a forma dentro de uma panela grande com pouca água.

Tampe e deixe ferver em banho-maria por cerca de 25 minutos , dá pra ver facilmente quando estiver no ponto, não fica mais líquido e sim consistente.

Depois deixe esfriar, coloque na geladeira por cerca de 3 horas, ou até ficar geladinho e pode saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42746-pudim-rapidex.html>