

PUDIM DE LEITE CONDENSADO DE PADARIA

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

opcional: 2 colheres de leite em pó (marca de qualidade)

5 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim:Coar as gemas para tirar o cheiro ruim de ovo, não raspar a peneira com a colher, esperar coar sozinho.

Bater os 3 ovos inteiro no liquidificador por 5 minutos, pode parecer estranho, mas é uma parte essencial.

Desligar o liquidificador e acrescentar o leite condensado e o leite, bater por mais 5 minutos (quem quiser acrescenta o leite em pó - fica bem saboroso).

CALDA:

Calda:Derreter o açúcar, eu prefiro derreter direto na forma de buraco no meio, acho mais difícil de queimar porque vai virando a forma ao invés de ficar mexendo o açúcar com uma colher. Quando ficar com cor de caramelo, não muito escuro, acrescentar a água e esperar caramelizar.

Depois disso apertar a tecla pulsar do liquidificador algumas vezes para misturar mais um pouco, e colocar o líquido na forma de buraco no meio.

Cobrir a forma com o papel alumínio com a parte brilhante para fora, e assar em banho-maria. Tem muita gente que assa o pudim sem ser em banho-maria, ele não vai ficar como o da foto, já testei!

A temperatura do forno deve ser 200°C, gosto de assá-lo bem devagar, fica mais saboroso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42821-pudim-de-leite-condensado-de-padaria.html>