

PUDIM DE DOCE DE LEITE DE PANELA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 copo de açúcar

1 copo de água

Opcional: 1 pacote de coco ralado para enfeitar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em um canecão coloque o açúcar e deixe derreter. Quando estiver caramelo e sem pedaços de açúcar, coloque devagar e com cuidado a água. Deixe derreter novamente e ferver bastante, até dar o ponto de calda. Retire do fogo e lambuse bem a sua forma de pudim dos lados e no meio.

Coloque a mistura na forma de pudim.

BANHO-MARIA:

Banho-maria: Acenda o forno em temperatura média-alta (uns 200°C) e dentro de uma forma maior que a usada para o pudim, coloque um pouco de água (2 a 3 cm) e dentro coloque a forma com o pudim.

Deixe o pudim em banho maria por 40 minutos ou até ficar bem firme.

Quando tiver bom, deixe esfriar e depois desenforme, coloque o coco ralado e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43765-pudim-de-doce-de-leite-de-panela.html>