

PUDIM DE LEITE CONDENSADO MAIOR

INGREDIENTES

- 200 g de creme de leite
- 395 g de leite condensado
- 400 ml de leite gelado
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 9 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Derreta 8 colheres de açúcar, até virar uma calda. Derreta já na forma do pudim. Coloque em um recipiente com água para que endureça essa calda derretida.

Bata o leite gelado, o leite condensado, o creme de leite, a maisena, e o restante que era uma colher de açúcar no liquidificador por 8 minutos.

Coloque na forma com a calda já endurecida para cozinhar em banho-maria por mais ou menos uns 45 minutos ou até colocar a faca e sair limpa.

Após o cozimento, espere esfriar e coloque na geladeira por 6 horas, ou até servir gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44518-pudim-de-leite-condensado-maior.html>