PUDIM GIGANTE DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1/2 xícara de açúcar

1/4 xícara de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Levar a forma de pudim (20 centímetros de diâmetro), com o açúcar e a água, para ferver e formar o caramelo, com muito cuidado, espalhar na forma, inclusive no cone central. Reserve para esfriar.

Coloque uma panela grande com água pela metade para ferver.

PUDIM:

Pudim:No liquidificador, bata a metade do leite (por exceder o volume do copo do liquidificador,se necessário deixe todo o leite para misturar manualmente), com os ovos, o leite condensado e o amido de milho. Transfira para uma jarra grande e misture o restante do leite.

Despeje o líquido na forma de pudim, tampe e coloque na panela com água fervendo.

Deixe cozinhar por 40 minutos em fogo alto. Atenção! Sempre observe para a água não secar.

Dica: Mantenha uma reserva de água quente, se caso for necessário adicionar mais a panela.

Após os 40 minutos, desligue deixe amornar, desenforme e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44685-pudim-gigante-de-leite-condensado.html