PUDIM DE LEITE CONDENSADO COZIDO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara e 1/2 de açúcar

4 colheres de sopa de água

Dica: a água serve para que não fique com um gosto azedo o caramelo e cor também fica mais bonita

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado cozido na panela de pressão (Deixar apenas 30 minutos após iniciar a pressão)

3 ovos

1 lata de leite (Use a lata de leite condensado vazia para medir)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a lata de leite condensado, deixe esfriar, abra e despeja no liquidificador.

Acrescente os ovos e o leite bata um pouco para misturar os ingredientes do creme.

Numa forma própria para pudim em fogo médio coloque o açúcar e as 4 colheres de água mexa sem parar até que crie um caramelo.

Caramelo pronto bata mais uma vez o creme no liquidificador dessa vez um pouco mais (3 minutos) despeje na forma e leve ao forno alto em banho maria por 50 minutos ou até que esteja cozido.

Depois de pronto retire do forno e leve à geladeira por 4 horas, ou até a hora de servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44716-pudim-de-leite-condensado-cozido.html