O MELHOR PUDIM DE LEITE EM PÓ – PUDIM DA MARCELA

INGREDIENTES

3 ovos passados pela peneira

1 lata de leite condensado

2 medidas (da lata de leite condensado) de leite feito com leite em pó Ninho (só fica com gostinho de leite em pó fazendo com leite Ninho), use 5 colheres de leite em pó para cada 300 ml de água (precisa ficar mais forte)

1 xícara (chá) de açúcar para calda

1/2 xícara de água quente para calda

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos peneirados com o leite condensado e as duas medidas de leite feito com leite Ninho.

Bata por 5 minutos.

Caramelize a forma com furo central.

Em uma forma maior do que a do pudim coloque a água quente para o banho-maria (medida da água é cerca de 1/3 da altura da forma do pudim quando ela já está dentro da forma de banho-maria).

Tampe a forma de pudim com papel alumínio e também a forma maior para acelerar o cozimento, deixe cozinhar no fogo baixo em cima do fogão por 1 hora.

Na metade do tempo veja se precisa colocar mais água na forma de banho maria tomando cuidado para não se queimar com o vapor ao levantar a folha de papel alumínio, feche e continue o cozimento por mais 30 minutos ou até espetar uma faca no pudim e ela sair limpa

Esse procedimento pode ser feito com pudim, brigadeirão etc.

É mais rápido e economiza gás.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45003-o-melhor-pudim-de-leite-em-po-pudim-da-marcela.html