

PUDIM FÁCIL E ECONÔMICO

INGREDIENTES

1 litro de leite
3 ovos
8 colheres de queijo ralado
1 copo americano de açúcar
1 copo americano de farinha de trigo
1 pitada de sal
Açúcar para caramelizar o fundo da forma

MODO DE PREPARO

Bata os 6 primeiros ingredientes no liquidificador por 5 minutos.

Coloque açúcar no fundo de uma forma e leve ao fogo, quando começar a caramelizar retire do fogo e despeje a mistura do liquidificador.

Leve a assar em banho maria por 50 minutos.

Deixe esfriar e leve a gelar coloque em um prato para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45686-pudim-facil-e-economico.html>