PUDIM FÁCIL E ECONÔMICO

INGREDIENTES

1 litro de leite

3 ovos

8 colheres de queijo ralado

1 copo americano de açucar

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