

PUDIM FURADINHO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 caixinha leite condensado
- 1 medida (da caixinha de leite condensado) de leite
- 3 ovos passados na peneira
- 1/2 xícara de açúcar para calda

MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma própria para pudim com o açúcar.

Coloque os 3 primeiros ingredientes no liquidificador.

Ligue e desligue na velocidade baixa umas 4 vezes, se seu liquidificador tiver a opção pulsar use-a.

O segredo para os furinhos é não misturar muito.

Ele não terá gosto de ovo, pois os ovos serão peneirados.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45701-pudim-furadinho-de-leite-condensado.html>