

PUDIM DE PÃO DE FORMA LEVINHO FEITO EM CIMA DO FOGÃO

INGREDIENTES

4 ovos

1 caixinha de leite condensado

2 medidas (caixinha de leite condensado) de leite

1 colher de margarina

7 fatias de pão de forma

1 xícara(chá) de açúcar para caramelizar a forma

1/2 xícara de água quente para caramelizar a forma

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo o açúcar na própria forma de assar (com furo no meio), quando estiver dourado jogue com cuidado a água quente e deixe até dissolver os grumos de açúcar também em fogo baixinho. Reserve.

Deixe de molho no leite morno as fatias de pão de forma esmigalhadas para amolecer,

Em seguida bata no liquidificador o leite condensado, os ovos passados na peneira, o pão no leite e a margarina.

Coloque na forma caramelizada.Reserve.

Agora o segredinho :

Numa 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/45840-pudim-de-pao-de-forma-levinho-feito-em-cima-do-fogao.html>