

PUDIM DE PADARIA DA TIA LINDA

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 litro de leite

5 ovos

400 g de açúcar

250 g de trigo

1 colher de sopa bem cheia de margarina

50 g de queijo parmesão ralado

CALDA:

Calda: 1 1/2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Derreter o açúcar na forma de buraco e caramelizar a forma toda.

Reserve.

PUDIM:

Pudim: Bater no liquidificador os ovos, o açúcar e a margarina por 3 minutos mais ou menos.

Acrescente o restante dos ingredientes e bata novamente por mais 3 minutos.

Despeje na forma e asse em banho-maria, em forno preaquecido, por 1 hora e meia, ou até ficar dourado por cima.

Pode desenformar quente ou frio.

Esse pudim é econômico e delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46235-pudim-de-padaria-da-tia-linda.html>