

PUDIM DE FORNO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a mesma medida do leite condensado)

3 ovos

1 colher de sobremesa de maisena

CALDA:

Calda: 5 colheres bem cheias de açúcar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Pegue a forma que você vai fazer o pudim e a coloque no fogo baixo com as 5 colheres cheias de açúcar.

Mexa até que todo açúcar derreta.

Desligue o fogo e espalhe rapidamente o açúcar pela forma, nas laterais e no cone central.

Reserve.

PUDIM:

Pudim: Ligue o forno a 200°C.

Coloque todos ingredientes no liquidificador e bata até que esteja tudo bem homogêneo.

Coloque a massa (que é bem líquida) na forma com a calda e coloque direto no forno (não é necessário colocar em banho-maria).

Deixe por 45 minutos.

Espere esfriar e coloque por no mínimo 4 horas na geladeira para desenformar.

Você pode dobrar a receita, o tempo de cozimento no forno é o mesmo.

A maisena é para deixar o pudim mais durinho, pode ser retirada se você preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46581-pudim-de-forno-de-leite-condensado.html>