

PUDIM PERFEITO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite integral (mesma medida de leite condensado)
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 forma de furo no meio (média)
- 1 forma maior (para assar em banho maria)
- papel alumínio (para servir de tampa na forma de furo no meio)
- uma liga ou elástico (para prender o papel alumínio)

MODO DE PREPARO

Na própria forma com furo no meio coloque o açúcar e deixe caramelizar, sempre com fogo baixo e mexendo para não queimar.

Quando todo o açúcar caramelizar espalhe o caramelo nas laterais e no centro da forma com ajuda de uma colher e reserve.

Bater no liquidificador o leite condensado, o leite integral e os ovos por 5 minutos, coloque essa mistura na forma onde está o caramelo.

Cubra com o papel alumínio e amarre com a liga ou elástico, na outra forma coloque água o suficiente para cozinhar o pudim leve ao forno por 30 minutos, depois desse tempo retire o papel alumínio e deixe dourar.

Retire do forno, deixe esfriar, leve para gelar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46608-pudim-perfeito.html>