PUDIM DE LEITE RÁPIDO E PRÁTICO

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda:1 xícara de açúcar

Se necessário adicione um pouco de água

MODO DE PREPARO

Coloque no fogo uma forma de aproximadamente 20 cm de diâmetro (para pudim).

Adicione o açúcar em fogo médio, deixe caramelizar (cuidado para não queimar, quando começar a dourar baixe o fogo ou desligue, reserve.

No liquidificado bata todos os ingredientes junto com as raspas do limão por um minuto.

E coloque na forma reservada.

Pegue uma panela grande que caiba a forma com espaço de sobra.

Coloque a forma dentro da panela e adicione água (banho-maria) com 2 rodelinhas de limão.

E leve ao fogo.

Tampe a panela, forrada com uma toalha de prato para que o vapor da panela não caia dentro do seu pudim.

Deixe cozinhar por uns 25 minutos e observe nas laterais com uma colher se já esta se separando da forma ou com o palito.

Deixe esfriar coloque na geladeira por uma 2 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47561-pudim-de-leite-rapido-e-pratico.html