PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de leite condensado

1 medida de leite da mesma lata

3 colheres de açúcar

3 colheres de sopa de essência de morango

MODO DE PREPARO

Para preparar não tem segredo, ligue o forno para aquecer por 10 minutos em fogo baixo.

Enquanto isso bata no liquidificador os ovos junto ao leite moça por 3 minutos.

Com o açúcar faça uma calda, é só deixar o açúcar 3 colheres de essência de morango dissolver em fogo baixo, essa calda deverá ser colocada em uma forma com furo no meio.

Depois disso coloque na mesma forma o pudim que foi batido, leve tudo ao fogo, e não se preocupe pois não é preciso banho-maria.

Espere o pudim ficar moreninho, por volta de 40 minutos, depois tire do forno e leve para geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47821-pudim-de-leite-condensado-com-calda-de-morango.html