PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda:8 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Colocar o açúcar na própria forma que vai fazer o pudim

Levar ao fogo mexendo até caramelizar

Tomando o cuidado para não escurecer muito senão fica amargo

Espalhar muito bem na forma

Bater os ingredientes do pudim no liquidificador

Colocar na forma com a calda

Levar para assar em forno pre aquecido por 1 hora e 20 minutos em banho maria com a água já quente

Deixar descansar no forno por 10 minutos

Retirar, levar para gelar

Desenformar bem gelado e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47892-pudim-de-leite-condensado-com-queijo.html