PUDIM DE LEITE – POR EDINALDO LOBATO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

A mesma medida do leite condensado de leite líquido

200 g de leite em pó

1 xícaras (chá) de açúcar

4 ovos

2 colheres (sopa) de água morna

Raspas da casca de limão (tira o pitiú dos ovos)

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar numa fôrma para pudim (25cm) e leve ao fogo para dissolver, mexendo sempre com uma colher de pau. Quando começar derreter, acrescente a água e continue mexendo até formar uma calda amarelada. Apague o fogo, caramelize a fôrma e reserve.

Coloque os demais ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos. Depois despeje na fôrma caramelizada e leve ao fogo em banho-maria por 1 hora ou até enfiar um palito e ele sair limpo.

Deixe esfriar para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48074-pudim-de-leite-por-edinaldo-lobato.html