

PUDIM DE LEITE EM PÓ COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- mesma medida de leite integral
- 1 caixinha de creme de leite
- 6 colheres de leite em pó integral
- 3 ovos inteiros
- 1/2 copo de água
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar para calda
- 1/2 xícara de água para a calda

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar numa forma própria para pudim, depois de derretido junte a meia xícara de água e mexa até que a calda adquira consistência de fio. Caramelize toda a forma e reserve.

Bata os demais ingredientes no liquidificador por 5 minutos e despeje na forma. Leve ao forno no banho-maria por aproximadamente 60 minutos.

Faça o teste com palito ou faca, se sair limpo está pronto. Desenforme depois de frio.

Fica com uma textura deliciosa, derrete na boca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48423-pudim-de-leite-em-po-com-creme-de-leite.html>