PUDIM DE LEITE COM BAUNILHA

INGREDIENTES

PARA O PUDIM:

Para o pudim:1 lata de leite de condensado

1 e 1/2 lata de leite comum (usar como medida a lata de leite condensado)

4 ovos

1 colher de farinha de trigo

10 gotas de essência de baunilha

PARA A CALDA:

Para a calda:1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar em uma fôrma de buraco, própria para pudim, leve ao fogo baixo e mexa até formar uma calda caramelada.

Depois que o açúcar derreter, adicione a água aos poucos para não grudar.

Quando estiver em ponto médio de caramelo, passe a calda nas laterais da fôrma e no meio. Reserve.

Bata os ingredientes do pudim no liquidificador e encha a fôrma caramelada.

Leve ao fogo médio, em banho-maria, por 35 minutos, ou até que o pudim esteja durinho. Aguarde esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48446-pudim-de-leite-com-baunilha.html