PUDIM DE LEITE CREMOSO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:¾ de xícara de açúcar

PUDIM:

Pudim:4 ovos

3 latas de leite condensado

1 lata de leite de coco

2 latas de leite comum

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Derreta o açúcar em fogo baixo na forma que for depositar o pudim, que deve ter um furo no meio.

Balance a forma conforme estiver derretendo o açúcar. Depois de derretido, reserve.

PUDIM:

Pudim:Bata tudo no liquidificador até que a mistura esteja homogênea.

Deposite na forma com a calda.

Coloque no banho-maria anteriormente preparado e deixa assar em forno baixo, a aproximadamente 210°C durante cerca de uma hora e meia.

Como depende de cada forno, o ideal é verificar o ponto de vez em quando: em cima levemente dourado e enfia-se um palito que deve sair quase seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48539-pudim-de-leite-cremoso.html