PUDIM ESPECIAL DA VIVIANE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:2 xícaras de açúcar cristal

1 xícara de água fervente

1 colher (chá) de essência de baunilha

PUDIM:

Pudim:4 ovos

1 caixa de leite condensado (395 g)

1 medida da caixa de leite condensando contendo leite integral

2 caixas de creme de leite (200 g)

1 pacote 50 g. de coco ralado (fino e não acrescido de açúcar)

2 colheres (sobremesa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Em uma panela derreta o açúcar em fogo baixo, mexendo sempre para não queimar.

Acrescente a água e mexa até dissolver os torrões de açúcar.

Deixe ferver até a calda engrossar .

Desligue o fogo e adicione a essência de baunilha.

Despeje a calda espalhando-a em uma fôrma de furo central e reserve.

PUDIM:

Pudim:Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo.

Despeje a mistura delicadamente na fôrma.

Cubra com papel alumínio (lado brilhante para o pudim).

Asse em banho-maria no forno a (180ºC) por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Depois de frio leve à geladeira por cerca de 5 horas.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49073-pudim-especial-da-viviane.html