

PUDIM DE LEITE COM CALDA DE UVA PASSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata do leite condensado para medir o leite)
- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1/3 xícaras de chá de água
- 1/3 xícara de chá de uva passa

MODO DE PREPARO

Dissolva o açúcar na água e despeje em uma panela. Leve ao fogo baixo, sem mexer, por 15 minutos ou até obter um caramelo dourado. Despeje em uma forma de bucaro no meio de 22cm de diâmetro e gire para untar a lateral. Espalhe a uva passa. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos até ficar homogêneo e despeje na forma caramelizada.

Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 50 minutos ou até firmar. Deixe esfriar totalmente e leve a geladeira por 4 horas. Desenforme e decore com uva passa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49703-pudim-de-leite-com-calda-de-uva-passa.html>