

PUDIM NA PANELA DE PRESSÃO RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite moça
- 2 vezes a mesma medida de leite
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Derreter o açúcar com a água antes de iniciar a receita, reservar e deixar esfriar.

Bater no liquidificador os demais ingredientes, colocar em um recipiente fechado, normalmente naqueles recipientes de alumínio que é utilizado pra colocar açúcar ou mantimentos.

O recipiente que utilizo cabe certinho a receita e ainda sobra espaço.

Colocar na panela de pressão, verificar o nível da água não pode ser alto nem muito baixo, sempre pingar umas gotinhas de vinagre para não pretejar a panela.

Após o recipiente colocado dentro da panela de pressão e devidamente fechado, cozinhar em fogo baixo a partir do momento que pegar pressão contar 20 minutos e desligar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49919-pudim-na-panela-de-pressao-rapido-e-facil.html>