PUDIM NA PANELA DE PRESSÃO RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

1 lata de leita moça

2 vezes a mesma medida de leite

3 ovos

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Derreter o açucar 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 aluminio que é utilizado pra colocar açucar 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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