PUDIM DE PADARIA DURINHO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1/2 xícara de chá de água

2 xícaras de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Faça a calda derretendo o açúcar em fogo baixíssimo com a água, sem mexer, até ficar dourado.

Caramelize uma forma de buraco no meio, cerca de 26 cm, com cuidado.

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador, até ficar bem homogêneo.

Despeje na forma já caramelizada.

Asse em forno médio (180°C), preaquecido, em banho-maria, por aproximadamente 50 a 60 minutos, dependendo do forno.

Verifique se está pronto enfiando um palito de dente, se sair limpo, está assado.

Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50234-pudim-de-padaria-durinho.html