

PUDIM DE BAUNILHA CASEIRO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 colher de sopa de manteiga
- Raspas de chocolate ou bombons picados (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma panela média em fogo médio, coloque o leite e deixe até bolhas se formarem nas bordas. Em uma tigela, misture o amido de milho, açúcar e sal. Adicionar ao leite quente, um pouco de cada vez, sob agitação para dissolver.

Continue a cozinhar e mexa até engrossar o suficiente para cobrir as costas de uma colher de metal. Não deixe ferver. Retire do fogo, junte a baunilha e manteiga. Despeje em taças para sobremesa.

Adicione raspas de chocolate ou bombons picados no meio das taças se preferir algo mais doce pois o pudim fica com aparência de mingau.

Se preferir gele antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50357-pudim-de-baunilha-caseiro.html>