

PUDIM DA HILDA

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite integral (usar a mesma lata do leite condensado)
- 1 colher de (sobremesa) amido de milho
- 6 ovos
- 1 xícara de açúcar (para a calda)
- 1/2 xícara de água (para a calda)

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, o leite integral, os ovos e o amido no liquidificador e reserve.

Leve ao fogo brando o açúcar na forma quando derreter e ficar da cor caramelo (sem queimar) coloque a água e espere os torrões de açúcar que se formam derreterem, a calda não deve ficar muito grossa, quanto menos grossa melhor, o ideal é no no ponto igual a do "suco de groselha" por exemplo ou seja, nem líquida como água e nem grossa demais.

Após isso com o pano de prato (cuidado para não se queimar) vire a forma e cubra com a calda as paredes da forma.

Em seguida bata mais um pouco a mistura que você reservou no liquidificador e despeje na forma.

Coloque tudo em uma panela com 3 dedos de água mais ou menos, tampe e deixe cozinhar por 30 minutos.

Se a água secar coloque mais na panela.

O pudim estará pronto quando você enfiar uma faca e a ponta da mesma não ter nada de massa grudada nela!

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50599-pudim-da-hilda.html>