

PUDIM CARAMELIZADO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 copo (americano) de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 3/4 de xícara (chá) de leite
- 2 colheres de (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Com o açúcar, caramelize uma forma para pudim.

No liquidificador, bata os ovos, o leite de coco, o leite condensado, o leite e o queijo.

Despeje na forma preparada e asse em banho-maria, no forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 40 minutos ou até ficar firme.

Deixe esfriar e leve a geladeira por 30 minutos antes de desenformar.

Desenforme e coloque na geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51039-pudim-caramelizado.html>