

PUDIM DE QUEIJO MUSSARELA PRÁTICO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 1/2 xícaras(chá) de açúcar
2 colheres(sopa) cheias de farinha de trigo.
3 ovos
1/2 litro de leite
100 g de queijo mussarela
2 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)

CARAMELO:

Caramelo: 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Leve ao fogo o açúcar na forma de pudim e derreta, espalhe pela forma o caramelo.

Em seguida despeje a massa sobre a forma.

Pegue uma panela onde caiba a forma de pudim toda, coloque água na panela que fique no meio da altura da forma. Além de tampar a panela deve também tampar a forma de pudim, leve ao fogo alto o pudim em banho-maria e deixe cozinhar por volta de 20 minutos. Abra a panela e verifique com garfo se está cozido.

Após cozinhar deixe esfriar e despeje sobre um prato.

Querendo pode assar no forno em banho-maria, porém o tempo é bem mais demorado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51557-pudim-de-queijo-mussarela-pratico.html>