PUDIM DE LEITE NO MICROONDAS

INGREDIENTES

PARA O CARAMELO:

Para o caramelo:4 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de água

PARA A MASSA:

Para a massa:1 lata de leite condensado

1 lata e meia de leite (medir na lata de leite condensado)

6 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo:Coloque em forma adequada para micro o açucar e a água, leve ao micro-ondas em potência alta por 4 minutos em média ou até caramelizar.

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos.

Despeje na forma e leve ao microondas por 15 minutos em potência média. Retire, espere esfriar, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51836-pudim-de-leite-no-microondas.html