

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 açúcar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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