

PUDIM COZIDO

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1 litro de leite

1 xícara de trigo

2 xícaras de açúcar

2 ovos

PARA O CARAMELO:

Para o caramelo: 1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Em seguida passe para uma panela e cozinhe até que fique bem cremoso (como um mingau).

Faça o caramelo: misture o açúcar com a água e mexa bem, leve ao fogo até que fique da cor de guaraná.

Depois despeje na forma.

Coloque o creme por cima e leve ao forno até dourar.

Atenção: desenforme depois de gelado.

Recomendo que a receita seja feita um dia antes e fique na geladeira!

Esse pudim é delicioso e sustenta bastante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51878-pudim-cozido.html>