

PUDIM DE LEITE (FÁCIL)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum (usar a mesma medida da lata de leite condensado)

3 ovos

1 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma forma para pudim, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo, até que caramelize. Quando estiver em ponto de fio de ouro, coloque a água. A calda irá caramelizar. Reserve a forma para esfriar.

No liquidificador, coloque todos os ingredientes. Bata na velocidade mínima, cerca de 8 minutos. Após, coloque na forma o líquido. Cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria. O forno deve ser preaquecido e a temperatura deve estar aproximadamente em 180°C.

Deixar no forno cerca de 40 minutos. Verificar com um garfo se ele sairá sequinho.

Fica uma delícia e com furinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52991-pudim-de-leite-facil-2.html>