

PUDIM CARAMELIZADO DE GELADEIRA

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
3 1/2 colheres de sopa de amido de milho
3 colheres de sopa de açúcar refinada
1 xícara de chá de açúcar
1/2 xícara de chá de água
4 ovos

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Adicione em uma panela e leve ao fogo médio uma xícara de açúcar (comum) mexendo sempre, quando ele estiver derretendo o açúcar acrescente a água e deixe ferver até formar uma calda consistente.

Em seguida, despeje em uma tigela espalhando a calda.

CREME:

Creme: Coloque o leite, o amido de milho, o leite condensado e as 4 gemas no liquidificador;

Bata todos os ingredientes por aproximadamente 2 minutos;

Em seguida, despeje em uma panela e leve ao fogo alto e vai mexendo sem parar até engrossar, logo após formar um creme abaixe o fogo e deixe por mais 10 minutos e depois desligue e acrescente o creme de leite até ficar homogêneo;

Despeje o creme sobre a calda na tigela;

SUSPIRO:

Suspiro: Bata as claras em neve dos 4 ovos e adicione as 3 colheres de açúcar refinado, uma por uma, levemente mexendo as claras;

Coloque em cima do creme espalhando por toda a região, e coloque no forno para gratinar por aproximadamente 5 minutos em temperatura de 150°C.

Deixe esfriar e coloque na geladeira;

Logo após servir e saborear.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53343-pudim-caramelizado-de-geladeira.html>