PUDIM DE LEIRE EM PÓ

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:2 xícaras de chá de água morna

3 xícaras de chá de leite em pó

2 ovos

1 xícara de chá de leite (pode se usar leite em pó dissolvido)

1 xícara de chá de açúcar

CALDA:

Calda: 1 1/2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador ate ficar homogêneo, deixe-o no liquidificador mesmo.

Após isso em uma panela adicione o açúcar da calda e em fogo baixo derreta o açúcar (atenção não é necessário mexer o açúcar com colher, apenas movimente a panela que está no fogo até o ponto de derretimento do açúcar).

Em um uma forma de buraco no meio adicione a calda derretida primeiro, e depois o pudim cubra com papel alumínio e deixe cozinhar em banho-maria no fogão (não no forno pois o processo é muito lento).

Após 1 hora em banho-maria retire e reserve até esfriar, deixe na geladeira por 1 hora, após desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54065-pudim-de-leire-em-po.html