

PUDIM CASEIRO

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo: 2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje na forma (com buraco no centro) caramelada. Leve para assar em banho maria por cerca de 1 hora.

CARAMELO:

Caramelo: Em uma panela misture o açúcar e a água e leve para ferver no fogo baixo sem mexer.

Quando estiver na cor de caramelo retire do fogo e forre a forma.

Você pode substituir o coco ralado por queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54169-pudim-caseiro.html>