

PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM SUCO DE LARANJA

INGREDIENTES

6 ovos

1 lata de leite condensado

2 xícaras de suco de laranja

1/2 xícara de açúcar

Casca de laranja sem a parte branca, cortada em pedaços pequenos, para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture os ovos e o leite condensado.

Adicione o suco de laranja.

Em uma fôrma de buraco no meio de 18,5 cm de diâmetro, leve o açúcar ao fogo médio, mexendo às vezes, até derreter e caramelizar.

Espalhe o caramelo em toda a fôrma.

Despeje a mistura de ovos e leve ao forno moderado (180°C), preaquecido, em banho-maria, por uma hora ou até que, ao espetar um palito na borda do pudim, ele saia apenas umido.

Deixe amornar e leve para gelar por três horas.

Desenforme, decore com casca de laranja e sirva.

Rende 6 fatias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54408-pudim-de-leite-condensado-com-suco-de-laranja.html>