PUDIM DO PACÚ

INGREDIENTES

10 gemas de ovo

2 latas de lete condensado

300 ml de leite

200 g de açúcar (para calda)

Manteiga (untar forma)

MODO DE PREPARO

Tire a clara da gema, peneire a gema .

Coloque em uma vasilha a gema peneirada junto com o leite de vaca e o leite condensado. Misture tudo até ficar uniforme, com uma colher ou garfo, não bata no liquidificador.

Untar a forma com manteiga.

Colocar a calda fria na forma e por último o líquido do pudim.

Deixe no forno em banho-maria por uma hora e meia.

Deixe esfriar e vire o pudim em um prato ou vasilha.

Coloque na geladeira para dar uma esfriada e pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54603-pudim-do-pacu.html