PUDIM AZEDINHO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

Suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Em uma forma de 22 cm de diâmetro, misture o açúcar, a água, o suco de limão e leve à boca do fogão, em fogo médio, até formar uma calda dourada, segurando com uma luva térmica ou pano de prato.

Com cuidado, gire a fôrma para a calda espalhar.

Bata os ingredientes do pudim no liquidificador, despeje na fôrma caramelada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 45 minutops ou até dourar.

Deixe esfriar, leve á geladeira por 2 horas, desenforme e sirva.

Se desejar decore com fatias de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54621-pudim-azedinho-de-leite-condensado.html