PUDIM DE LEITE EM PÓ.

INGREDIENTES

18 colheres de sopa de leite em pó

16 colheres de sopa de açúcar

4 copos (americano) de água

4 ovos inteiros

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar e a água.

Depois coloque aos poucos o leite em pó.

Caramelize uma forma de pudim com 8 colheres de açúcar.

Coloque o líquido batido na forma e leve ao fogo (médio-baixo) em banho-maria por volta de 35 minutos, ou até que colocando um garfo, este saia lisinho.

Leve à geladeira e desenforme somente quando o pudim estiver bem gelado, não desenforme quente pois ele fica um pouco mole e desmonta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54701-pudim-de-leite-em-po-2.html