

PUDIM DA NAILDE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícaras (chá) água morna
- 3 ovos
- 1 lata leite condensado
- 2 latas leite comum

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar no fogo até derreter, quando derreter acrescente a água, mexa até derreter os torrões.

Coloque em uma forma de pudim.

Reserve.

Bata todos os outros ingredientes no liquidificador muito bem.

Coloque na forma caramelada, cubra com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 1 hora e meia em banho-maria, em forno preaquecido a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54812-pudim-da-nailde.html>