PUDIM DE LEITE COM LIMÃO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 latas de leite de vaca

3 ovos

2 limões

1/3 de xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, leite condensado, leite de vaca e o suco dos limões no liquidificador; prepare a calda com cuidado para não queimar o açucar (quando derreter coloque um pouquinho d'água); unte a forma com a calda e despeje a mistura.

Atenção, não jogue o limão no lixo ainda, você vai precisar da casca pra fazer a florzinha no final.

Leve a mistura ao forno por cerca de 60 minutos em banho-maria. Pode ser sobre fogo médio/alto.

Ao esfriar (é claro), desenforme e leve à geladeira.

Rende mais de 10 porções.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54825-pudim-de-leite-com-limao.html