PUDIM DE MELADO – PUDIM BREJEIRO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (use a lata de leite condesado como medida para o leite desnatado)

1 latas de creme de leite (use a lata de creme de leite como medida para o leite desnatado)

1/2 xícara de melado de cana

2 latas de leite desnatado (usar lata de creme de leite e leite condensado como medida)

4 ovos (retirar película da gema com peneira fina para não ter cheiro ou sabor dos ovos no pudim)

MODO DE PREPARO

Peneire os ovos para retirar pelicula para não ter cheiro ou sabor dos ovos no pudim.

Prepare o pudim batendo todos os ingredientes no liquidificador.

Coloque a mistura na forma e cubra parcialmente com prato.

Leve ao micro-ondas na temperatura máxima por 9 a 10 minutos.

Retire do micro-ondas e deixe esfriar.

Leve à geladeira.

Não é nescessario fazer calda de açucar queimado para forma.

Desenforme frio virando a forma.

A calda se forma do melado e fica dentro do pudim nos "furinhos".

Se quer mais durinho o Pudim deixe mais tempo no micro-ondas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54950-pudim-de-melado-pudim-brejeiro.html