PUDIM FÁCIL (FALSO PUDIM DE LEITE)

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:2 pães médios adormecidos

3 ovos

10 colheres de açucar

500 ml de leite

CALDA:

Calda:1 xícara de açucar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Prepare a calda colocando o açúcar em uma panela para derreter.

Quando estiver bem derretido, adicione a água e espere que todo o açúcar se dissolva.

Despeje a calda em uma forma de buraco no meio, de cerca de 19 cm de diâmetro e reserve.

PUDIM:

Pudim:No liquidificador, bata os ingredientes do pudim e coloque na forma caramelizada.

Leve para assar em banho maria por 35 minutos na boca do fogão (eu cobri com papel alumínio a forma e deixei 40 minutos no forno médio).

Espere esfriar e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55576-pudim-facil-falso-pudim-de-leite.html