PUDIM SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

6 ovos

400 ml de leite de coco

1 xícara de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha ou de canela em pó ou raspas de limão

5 colheres (sopa) de açúcar + 2 colheres (sopa) de água para o caramelo

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno à 150º

Em uma panela, adicione 5 colheres (sopa) de açúcar com 2 colheres (sopa) de água

Quando o caramelo atingir a cor ideal, espalhe

Bata os ovos, o açúcar, o leite de coco e a baunilha no liquidificador

Derrame o creme batido na forma já caramelizada e cubra a forma com papel alumínio com o lado brilhante virado pra dentro

Leve ao forno preaquecido e deixe assar em banho

Desligue o forno e deixe o pudim descansando dentro do forno por mais 1 hora

Leve a geladeira por, no mínimo, 4 horas

Desenforme e sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5577-pudim-sem-leite-condensado.html