

PUDIM DE LEITE PARA INICIANTES

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 3 latas de leite condensado de boa qualidade

3 latas de leite de gado (mesma medida da lata de leite condensado)

3 ovos

CALDA (CAMELO):

Calda (caramelo): 10 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata no liquidificador o leite condensado, o leite de gado e os ovos de 3 a 5 minutos.

CALDA (CAMELO):

Calda (caramelo): Em uma forma com furo ao meio, colocar o açúcar e levar ao fogo baixo até que derreta por completo, mexendo para não queimar, aproximadamente 5 minutos. Depois de derretido, mexer a forma para que o caramelo deslize pelas laterais.

Em um recipiente que caiba sua forma coloque água pela metade, sugiro uma outra forma redonda baixa que não possua furo ao meio. Coloque a forma com o caramelo e o creme preparado e leve ao forno por 1:30 a 2 horas. Apague o fogo e espere esfriar, levar à geladeira por 2 horas. Para desenformar o pudim passe uma faca nas laterais da forma e no meio, balance um pouquinho até perceber que ele está soltinho e então desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55832-pudim-de-leite-para-iniciantes.html>