

PUDIM DE LEITE (MINHA RECEITA)

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 2 latas de leite condensado

1 lata - use a de leite condensado como medida, de leite integral (NÃO use leite em pó)

3 ovos

CALDA:

Calda: 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado (se gostar de muita calda, aumente a quantidade)

Um pouco de água

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador, até ficar homogêneo.

Caramele a forma:

Numa forma redonda com furo central, coloque o açúcar e umas 4 colheres de sopa de água. Leve ao fogo forte e deixe derreter até o ponto de caramelo - cuidado para não queimar, ou fica amargo. O ponto certo é a calda já escurecendo, antes de começar a sair fumaça. Apague o fogo e, com cuidado para não se queimar (costuma espirrar), jogue um pouquinho de água fria na calda para interromper o cozimento. Mexa um pouco a fôrma para misturar a água ao caramelo e role a forma de modo que a calda recubra não apenas o fundo desta mas também suas laterais. Despeje o pudim na fôrma e leve ao forno (200°C) em banho-maria por 40 a 50 minutos, até estar no ponto.

Desenforme depois de bem frio e leve à geladeira.

Se tiver alguma dificuldade para tirar o pudim da fôrma, aqueça o fundo desta por 1 ou 2 minutos e soltará com facilidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55963-pudim-de-leite-minha-receita.html>