PUDIM CASEIRO DE LEITE FERVENDO

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de trigo

4 copos de leite fervendo

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador.Os ovos, o açúcar e a farinha, e em seguida jogue o leite fervendo por cima e bata por 5 minutos.

Caramelize a forma, e põe para cozinhar em banho-maria e água fevendo por 20 minutos.

Leve à geladeira para gelar e desenforme frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56064-pudim-caseiro-de-leite-fervendo.html