PUDIM DE MICROONDAS 10 MINUTOS

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:1 lata de leite condensado

A mesma medida da lata e mais a metade de leite

4 ovos

CARAMELO:

Caramelo:4 colheres de açúcar

4 colheres de água

MODO DE PREPARO

Em um refratário de vidro ou de louça coloque 4 colheres de açúcar e 4 de água (não coloque plástico pois o açúcar atinge uma temperatura muito alta ao ponto de derreter a forma).

Deixe no micro-ondas por 2 minutos, retire e mexa um pouco pois o açúcar estará no fundo coloque agora mais 1 minuto ou até chegar a cor que você deseja (cuidado para não queimar a calda).

Retire a calda no microondas e vire a forma para que a calda se espalhe nas laterais e espere esfriar.

Coloque em uma tigela separado 4 ovos peneirados ou sem a pele em volta da gema para não ficar com o famoso cheirinho de ovo.

Em seguida coloque 1 lata de leite condensado e 1 lata e meia de leite (não importa se é integral ou desnatado).

Mexa com um garfo, não precisa muito para não formar espuma apenas o suficiente para fazer ficar homogêneo (pode colocar também essência de baunilha, chocolate nozes e etc fica ao seu gosto).

Jogue o pudim na forma que já estar caramelizada e fria e coloque no micro-ondas por 10 minutos na potência máxima.

Retire a forma do micro-ondas e coloque em cima de um pano pois se colocar em uma superfície fria como mármore ou a pia a forma pode quebrar.

O pudim então começará a ficar no estado de cozinhamento sozinho mesmo por 3 minutos e começará a desgrudar as bordas (é o tempo em que o calor que causa a fervura esfria) .

Espere esfriar totalmente o pudim para colocar na geladeira ainda com a forma quando ele estiver congelado na geladeira coloque um prato em cima e vire a forma que ele desenformará.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56304-pudim-de-microondas-10-minutos.html