PUDIM DE LEITE EM PÓ VERSÁTIL

INGREDIENTES

200 g de leite em pó

1 e 1/2 copo de água

2 ovos

6 colheres de açúcar

Calda1 e 1/2 xícara de açúcar

1 pouco de água

MODO DE PREPARO

Pegue uma panela que caiba a forma de pudim e coloque no fogo com água pra o banho

Derreta o açúcar da calda e quando tiver todo derretido acrescente um pouco de água (pouco mesmo pra não ficar muito mole e cuidado, deixe ferver bem e ficar escurinho)

Deixe esfriar pra endurecer

Limpe as laterais do liquidificador para não ficar leite em pó grudado

Depois de assado, deixe esfriar bem (pode colocar na geladeira) passe a faca nas bordas e no meio pra poder tirar da forma

Essa é a base, pode acrescentar chocolate em pó, suco de limão, suco de maracujá, etc, pra fazer um pudim de sabor

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7044-pudim-de-leite-em-po-versatil.html