PUDIM DE PADARIA

INGREDIENTES

8 gemas (peneiradas)

2 caixas de leite condensado

500 ml de leite

1/2 xícara de água

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Retire as películas das gemas para não ficar com cheiro de ovo

Em uma bacia misture as gemas, o leite condensado e o leite, à mão

Faça o caramelo com água e açúcar

Despeje a mistura sobre o caramelo

Leve para assar em banho

Após esfriar, coloque na geladeira por 6 horas e desenforme (aqueça a forma para o pudim se soltar sem quebrar)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9379-pudim-de-padaria.html