

PUDIM DELICIOSO

INGREDIENTES

4 ovos inteiros

2 caixas de creme de leite

2 caixas de leite condensado

1/2 xícara de açúcar

2 colheres de água

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o açúcar e a água, até formar o caramelô

Espalhe pelo fundo da forma de pudim; reserve

Bata no liquidificador, os ovos, o creme de leite e o leite condensado

Coloque por cima do caramelô

Cubra com o papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180

Retire do forno e deixe esfriar

Leve à geladeira, sem desenformar, por 2 horas

Retire da geladeira e aqueça o fundo da forma para desgrudar o caramelô

Passe a faca em volta para desgrudar e desenforme

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9381-pudim-delicioso.html>