PUDIM MASTERCHEF

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 medidas da lata de leite

1 caixa de creme de leite

3 ovos inteiros

1 colher (sopa) generosa de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Calda: 1/2 xícara de açúcar

50 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque em uma forma para pudim o açúcar e a água

Leve ao fogo médio até virar uma calda marrom, cuidando para não queimar; reserve

Misture todos os ingredientes da massa no liquidificador; bata até que tudo misture bem

Deixe descansar por 5 minutos para as bolhas de ar saírem

Coloque a mistura na forma, coando com uma peneira

Coloque a tampa na forma, ou cubra com papel alumínio

Coloque a forma dentro de uma assadeira e preencha com água já quente

Coloque no forno preaquecido a 180

Retire do forno e deixe amornar

Após, coloque na geladeira e espere gelar

Para desenformar, aqueça o fundo da forma e passe uma faca cuidadosamente nas bordas; coloque em um refratário

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9878-pudim-masterchef.html