

PUDIM DE CAFÉ ESPECIAL

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de leite condensado (400 g)

250 ml de café especial coado sem adoçar (de preferência bem concentrado)

1 colher (sopa) de farinha de trigo (opcional)

Calda

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, prepare a calda caramelizada, juntando o açúcar com uma parte da água e mexa até ficar uma calda quase grossa

Aos poucos, adicione o restante da água, mexa mais um pouco até chegar no ponto

Desligue o fogo e deixe esfriar por completo

Transfira essa calda caramelizada para a forma própria para pudim (cerca de 22 cm de diâmetro) e reserve

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve com cuidado para a forma já com a calda

Cubra a forma com papel

Retire o papel

Deixe esfriar um pouco e desenforme

Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4186-pudim-de-cafe-especial.html>