

PUDIM DE LEITE SEM BANHO MARIA E LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

8 ovos

300 g de açúcar refinado

1 litro de leite

1 colher de essência de baunilha.

Calda 100 g de açúcar

50 ml de água

MODO DE PREPARO

Adicione os ovos a uma tigela e bata com um fuê ou garfo até misturarem

Em seguida, adicione o leite e mexa até misturar

Coloque o açúcar e a baunilha e encha até incorporar

Coloque em uma panela as 100 gramas de açúcar e os 50 ml de água e misture

Deixe derreter no fogo até virar caramelo

Coloque a mistura do pudim na forma já caramelizada e leve ao forno a 180º

Espete um palito e, se sair limpo, retire do forno e deixe esfriar

Leve à geladeira e sirva gelado Como que em uma forma em seguida adicione a massa do pudim

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5136-pudim-de-leite-sem-banho-maria-e-leite-condensado.html>