

PUDIM DE LEITE NO PIREX

INGREDIENTES

400 ml de leite condensado (uma lata)

400 ml de leite fresco

1/2 xícara de Maizena

2 ovos inteiros

Calda:1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador por uns 3 minutos, pelo menos

Despeje num pirex q tenha entre 1,1 litros e 1,5 litros

Eu deixei o forno pré

Ponha a grade do forno na metade da altura e fogo médio

Coloque a travessa na grade (não precisa ser banho

Verifique antes dos 30 minutos se já cresceu e dourou

Para cobrir, coloque uma xícara de açúcar e 1/2 xícara de água, no fogo e vá mexendo até começar a dourar

Despeje sobre o pudim

Está pronto

Ele ficou bem firme, de pegar uma fatia com o garfo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5256-pudim-de-leite-no-pirex.html>