

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 caramelo
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 caramelo
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 caramelo
Passe a faca em volta para desgrudar e desenforme

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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