

PUDIM DE PADARIA SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de leite

2 xícaras de açúcar

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar para calda

MODO DE PREPARO

Coloque na forma de pudim o açúcar para derreter; leve ao fogo brando até que derreta totalmente, mexendo aos poucos para derreter mais rápido; reserve

No liquidificador bata os 4 ovos

Em seguida, acrescente as duas xícaras de açúcar e bata novamente por 30 segundos

Adicione o leite à mistura

Por último as 5 colheres de farinha de trigo e bata novamente

No forno preaquecido a 180

Despeje a mistura do liquidificador na forma de pudim caramelizada

Leve ao forno no banho

Vire em um prato e leve à geladeira

Depois de 4 horas já está frio e pronto pra saborear

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9383-pudim-de-padaria-sem-leite-condensado.html>