

PUDIM MASTERCHEF

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 medidas da lata de leite
1 caixa de creme de leite
3 ovos inteiros
1 colher (sopa) generosa de amido de milho
1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
Calda: 1/2 xícara de açúcar
50 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque em uma forma para pudim o açúcar e a água
Leve ao fogo médio até virar uma calda marrom, cuidando para não queimar; reserve
Misture todos os ingredientes da massa no liquidificador; bata até que tudo misture bem
Deixe descansar por 5 minutos para as bolhas de ar saírem
Coloque a mistura na forma, coando com uma peneira
Coloque a tampa na forma, ou cubra com papel alumínio
Coloque a forma dentro de uma assadeira e preencha com água já quente
Coloque no forno preaquecido a 180
Retire do forno e deixe amornar
Após, coloque na geladeira e espere gelar
Para desenformar, aqueça o fundo da forma e passe uma faca cuidadosamente nas bordas; coloque em um refratário

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9878-pudim-masterchef.html>