

PUDIM COM FURINHOS, SIMPLEMENTE PERFEITO!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 lata de leite (Use a lata de leite condensado como medida)
- 3 gemas
- 3 claras
- 1 colher (café) de essência de baunilha

Ingredientes da Calda:

- 1 xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de água

MODO DE PREPARO

Preparo da Calda:

Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio até derreter e dourar.

Em seguida baixe o fogo e vá colocando a água aos poucos e mexendo sem parar.

Vai formar alguns torrões de açúcar, então você deve mexe bastante até derreter.

Depois que os torrões de açúcar derreterem bem, desligue o fogo e coloque a calda num recipiente.

A calda vai estar bem líquida, mas depois que esfriar ela vai ficar bem cremosa.

Quando a calda estiver bem fria, caramelize a forma do pudim.

Preparo do Pudim:

Bata as claras em neve e reserve.

No liquidificador, coloque o leite condensado, as gemas, o leite e a essência de baunilha.

Bata por 2 minutos e despeje em uma tigela.

Vá colocando as claras em neve e misturando delicadamente até agregar.

Despeje a mistura na forma caramelada.

Leve para assar em forno pré-aquecido, 180°C, no banho maria por cerca de 1 hora e 20 minutos.

Desenforme e leve para a geladeira por 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13463-pudim-com-furinhos-simplesmente-perfeito.html>