

PUDIM ASSADO NA BOCA DO FOGÃO, FICA PRONTO RAPIDÃO E É O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

CALDA:

1 copo tipo americano açúcar

1/2 copo tipo americano água quente

1 colher sobremesa essência baunilha

MASSA:

4 ovos

6 colheres sopa açúcar

4 copos tipo americano água morna

10 colheres sopa leite ninho

MEDIDA DO COPO: 180 ml

MODO DE PREPARO

Em uma panela, bem aquecida em fogo baixo, coloque, copo de açúcar e misture até virar um caramelo.

Coloque, água quente, misture até dissolver o grumo e começar a engrossar a calda.

Acrescente, essência baunilha, misture e caramelize toda a forma. Reserve.

Em um liquidificador coloque, ovos, açúcar, água morna, leite ninho e deixe bater todos esses ingredientes por 3 minutos.

Despeje na forma caramelizada e cubra com papel alumínio.

Em uma panela (que encaixe a forma completamente), coloque 2 a 3 dedos de água fervente com um pouco de vinagre.

Leve na boca do fogão, em banho maria, em fogo médio, aproximadamente 30 a 35 minutos. Observe, se secar a água coloque mais um pouco.

Faça o teste com uma faca, saiu limpa está assado. Espere esfriar e leve a geladeira por 4 horas.

Desinforme, corte e sirva à todos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13898-pudim-assado-na-boca-do-fogao-fica-pronto-rapidao-e-e-o-melhor-de-todos.html>