

APRENDA A FAZER PUDIM COM FURINHOS INCRIVELMENTE DELICIOSO!

INGREDIENTES

Pudim:

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

Calda:

1 xícara de açúcar

1/4 de xícara de água

MODO DE PREPARO

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.

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/14066-aprenda-a-fazer-pudim-com-furinhos-incrivelmente-delicioso.html>