

O MELHOR PUDIM DO MUNDO, COM APENAS 4 INGREDIENTES!

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de leite condensado + a mesma medida de leite

3 ovos

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar em fôrma de cone central (20 cm de diâmetro), em fogo médio, até virar uma calda caramelada (cerca de 3 minutos).

Espalhe o caramelo por todo o interior da fôrma e reserve.

Bata o leite condensado com o leite e os ovos no liquidificador por 1 minuto.

Deixe em repouso por 15 minutos para a espuma assentar (é isso que deixa sem furinhos).

Com uma colher, segure a espuma que está na superfície e despeje o líquido com cuidado na fôrma caramelada.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C), em banho-maria, por 1 hora e 30 minutos.

Espere esfriar e leve à geladeira por 2 horas antes de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14320-o-melhor-pudim-do-mundo-com-apenas-4-ingredientes.html>