

O SEGREDINHO DO PUDIM MAIS GOSTOSO DO MUNDO! EU AMO!

INGREDIENTES

Pudim

Meio litro de leite

3 ovos

1 e meia xícara de farinha de trigo

1 e meia xícara de açúcar

2 colheres de manteiga

Meia xícara de queijo parmesão ralado

Calda

1 e meia xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o açúcar até que obtenha um caramelo e despeje em uma forma para pudim. Reserve.

Bata no liquidificador o leite, os ovos, o açúcar, a farinha de trigo, o queijo e a manteiga até que fique homogêneo.

Despeje na forma e leve para assar em banho-maria no forno a 180 graus Celsius preaquecido por cerca de 60 minutos.

Deixe esfriar e desenforme. Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14544-o-segredinho-do-pudim-mais-gostoso-do-mundo-eu-amo.html>