

PUDIM DE MILHO DE LATINHA, O MAIS SABOROSO DE TODOS!

INGREDIENTES

Para o Pudim

4 ovos

350ml de leite integral

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 lata de milho verde escorrido

Para a Calda

1 xícara de chá de água

1 xícara de chá de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo do Pudim

No liquidificador, bata o leite e o milho de latinha.

Coe a mistura em uma peneira e volte-a ao liquidificador.

Acrescente os ovos, o leite condensado e o creme de leite e bata por 2 minutos.

Despeje a mistura na forma previamente caramelizada e tampe-a com papel alumínio.

Leve para assar, em banho-maria de água quente, em forno preaquecido a 200°C, por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Espere esfriar e leve à geladeira por 4 a 6 horas.

Desenforme e sirva gelado.

Modo de Preparo da Calda

Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo (sem mexer) até começar a derreter.

Quando o açúcar começar a derreter, mexa sem parar até obter um caramelo.

Acrescente a água, aos poucos e com cuidado, e deixe o açúcar derreter novamente (sem mexer).

Quando o açúcar derreter e começar a ferver, mexa de vez em quando até a calda engrossar.

Desligue o fogo e espalhe a calda em uma forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14719-pudim-de-milho-de-latinha-o-mais-saboroso-de-todos.html>