

PUDIM COM FURINHOS BEM FACINHO DE FAZER! MINHA RECEITA FAVORITA DE PUDIM!

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14994-pudim-com-furinhos-bem-facinho-de-fazer-minha-receita-favorita-de-pudim.html>