PUDIM IMPECÁVEL SEM LEITE CONDENSADO, FACINHO DE FAZER!

INGREDIENTES

Caramelo

1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de água Leite Condensado Fake

1/2 xícara de chá de açúcar

1.1/2 xícara de chá de leite em pó

1/2 xícara de chá de água morna

Pudim de Leite Ninho

400 ml de leite integral

2 receitas de leite condensado fake

4 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo até que derreta mexendo rotineiramente para ajudar.

Com o açúcar derretido adicione a água com cuidado para não se queimar e misture até dissolver.

Despeje o caramelo dentro de uma fôrma com furo no meio com cuidado usando uma luva ou pano para não se queimar e espalhe no centro e laterais girando a fôrma ou com um pincel de silicone.Coloque em um liquidificador todos os ingredientes, liquidifique até homogeneizar e engrossar.

Coloque todos os ingredientes em um liquidificador e liquidifique até homogeneizar.

Despeje a mistura dentro da fôrma que foi untada com o caramelo passando por uma peneira.

Coloque água morna dentro de uma fôrma maior e coloque a fôrma do pudim dentro, cubra com papel alumínio e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180ºC por aproximadamente 01:15 a 01:30h.

Deixe esfriar até temperatura ambiente e levepara geladeira por no mínimo 1 hora.

Dica: Quando estiver com uma hora de forno retire o papel alumínio com cuidado para não se queimar, dai pra frente vocês podem checar o ponto do seu pudim batendo na lateral do forno! Se o pudim estiver firme com ondas leves e grossas, está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15179-pudim-impecavel-sem-leite-condensado-facinho-de-fazer.html