

A RECEITA DO PUDIM DE 5 MINUTOS QUE DERRETE NA BOCA! PERFEITO!

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite integral (use a lata de leite condensado como medida)

3 ovos médios

1 xícara de chá de açúcar (para o caramelo)

MODO DE PREPARO

Na forma de pudim acrescente o açúcar e deixe derreter em fogo baixo até caramelizar. Reserve.

Coloque no liquidificador os ovos, o leite e o leite condensado e bata por cerca de 3 minutos.

Despeje o conteúdo do liquidificador na forma caramelizada e tampe com papel alumínio.

Coloque a forma dentro da panela de pressão, com água o suficiente para cobrir o fundo da forma, como em um banho-maria.

Tampe a panela e, quando começar a chiar, conte 5 minutos.

Desligue, deixe sair a pressão e retire a forma da panela.

Desenforme assim que esfriar e leve para gelar por cerca de 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15259-a-receita-do-pudim-de-5-minutos-que-derrete-na-boca-perfeito.html>