

PUDIM ESPELHADO – O PUDIM MAIS GOSTOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

Pudim

1 lata ou 395 gramas de leite condensado

150 mililitros de leite

6 gemas

2 mililitros de essência baunilha

Meia fava de baunilha

Calda

100 gramas de açúcar

50 mililitros de água

MODO DE PREPARO

Pudim

Coloque o leite condensado e o leite em uma tigela e misture manualmente com o auxílio de um fouet.

Passa as gemas por uma peneira, adicionando à mistura até a mesma ficar homogênea.

Por último, acrescente a essência e a fava de baunilha.

Coloque a calda no fundo de uma forma própria para pudim, de 13 centímetros, e, em seguida, a massa.

Cubra com papel-alumínio, leve ao forno a 180 graus Celsius e asse em banho-maria por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Tire do forno e deixe esfriar para levar à geladeira. Desenforme após 12 horas.

Calda

Em uma panela, coloque a água e o açúcar. Leve ao fogo e misture até obter uma calda clara.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15454-pudim-espelhado-o-pudim-mais-gostoso-do-mundo.html>