PUDIM NA AIRFRYER COM CALDA IRRESISTÍVEL QUE DERRETE NA BOCA!

INGREDIENTES

Ingredientes:<br class="html-br" /><br class="html-br" />1 lata de leite condensado <br class="html-br" /><br class="html-br" />1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida) <br class="html-br" /><br class="html-br" />3 ovos <br class="html-br" /><br class="html-br" />1 xícara de açúcar (para a calda) <br class="html-br" /><br class="html-br" />1/2 xícara de água (para a calda

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo:<br class="html-br" /><br class="html-br" />Preparando a Calda: Em uma panela, derreta o açúcar até obter um caramelo dourado. Adicione a água com cuidado e mexa até a calda ficar homogênea. Despeje a calda em uma forma de pudim que caiba na sua airfryer e reserve.<br class="html-br" /><br class="html-br" />Batendo o Pudim: No liquidificador, bata o leite condensado, o leite e os ovos até obter uma mistura bem lisa e homogênea.<br class="html-br" /><br class="html-br" />Montagem: Despeje a mistura do pudim na forma caramelizada. Cubra com papel alumínio.<br class="html-br" /><br class="html-br" />Cozimento na Airfryer: Preaqueça a airfryer a 160°C. Coloque a forma na airfryer e cozinhe por aproximadamente 30-35 minutos. O tempo pode variar dependendo do modelo da sua airfryer, então verifique a textura com um palito - ele deve sair limpo.<br class="html-br" /><br class="html-br" />Finalização: Deixe o pudim esfriar e leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de desenformar.<br class="html-br" /><br class="html-br" />Dica Especial: Para um pudim ainda mais cremoso, passe a mistura por uma peneira antes de despejar na forma. Isso ajuda a eliminar possíveis bolhas de ar e garante uma textura super suave!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15745-pudim-na-airfryer-com-calda-irresistivel-que-derrete-na-boca.html