

# PUDIM DOS SONHOS: EU SEMPRE FAÇO ESSA RECEITA NA SOBREMESA, O RESULTADO É MARAVILHOSO...

## INGREDIENTES

70g de açúcar

3 colheres de sopa de água

Para o pudim:

2 ovos

100g de açúcar

½ litro de leite

18 biscoitos Maria

## MODO DE PREPARO

Continua após a publicidade..

Prepare o caramelo com açúcar e água. Aqueça até dourar e cubra na forma. Bata os biscoitos com os demais ingredientes do pudim no liquidificador. Despeje a mistura na forma caramelizada.

Cozinhe em banho-maria por 20 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas antes de desenformar. Aproveite, minha gente.

O Pudim dos Sonhos é a minha escolha favorita para sobremesas, e não é à toa: o resultado sempre é maravilhoso! Ele combina cremosidade, sabor e tradição de uma maneira única. Simples de preparar e com ingredientes acessíveis, essa receita é perfeita para encantar a família e os amigos em qualquer ocasião.

Se você ainda não experimentou fazer essa versão de pudim, eu recomendo que tente. O processo é fácil, e o resultado final é uma sobremesa que vai deixar todos pedindo mais. Seja em um almoço de domingo ou em um jantar especial, o Pudim dos Sonhos é sempre a estrela da mesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16115-pudim-dos-sonhos-eu-sempre-faco-essa-receita-na-sobremesa-o-resultado-e-maravilhoso.html>