

PUDIM DE PADARIA FÁCIL: EXCELENTE OPÇÃO DE RECEITA PRA VOCÊ SERVIR NA SOBREMESA EM FAMÍLIA...

INGREDIENTES

Para a calda

½ xícara(chá) de água

1 ½ xícara(chá) de açúcar

Para o pudim

1 litro de leite

2 xícaras(chá) de farinha de trigo sem fermento

2 xícaras(chá) de açúcar

5 ovos

2 colheres(sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Da calda

Numa panela em fogo baixo, coloque o açúcar e deixe derreter até formar uma calda dourada. Adicione a água, aos poucos e com cuidado, deixe ferver, dissolver até obter um caramelo brilhante.

Caramelize o fundo e as laterais de uma forma redonda (25 cm de diâmetro) e reserve.

Do pudim

Coloque no liquidificador os ovos, a margarina e o açúcar. Bata muito bem por 1 minuto até obter um creme fofo e homogêneo. Adicione o leite e a farinha de trigo e bata bem por mais 1 minuto. Despeje essa mistura na forma caramelizada.

Dica: disponha um copo com a boca para baixo no meio da forma caramelizada e despeja a mistura do pudim, para não estragar a base do caramelo na forma.

Confira também: Torta Napolitana de liquidificador: é leve, prática e muito saborosa

Asse em banho maria, forno pré-aquecido a 250 graus por cerca de 50-60 minutos. Não precisa cobrir com papel alumínio. Retire do forno, deixe esfriar, e desenforme numa travessa. E agora é só servir essa maravilha de pudim de padaria.

O pudim de padaria é uma sobremesa que agrada a todos e é perfeita para momentos especiais em família. Com ingredientes simples e um modo de preparo fácil, você pode surpreender seus convidados com essa delícia tradicional.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16133-pudim-de-padaria-facil-excelente-opcao-de-receita-pra-voce-servir-na-sobremesa-em-familia.html>