

GUARDE BEM ESSA RECEITA, PORQUE VOCÊ VAI QUERER FAZER SEMPRE...

INGREDIENTES

Para o Pudim:

4 ovos

1 caixinha de leite condensado (395g)

350 ml de leite

Para a Calda:

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Preparando o Pudim

Retire a película dos ovos para evitar qualquer resquício de odor ou sabor desagradável.

Para isso, você pode passar os ovos por uma peneira fina ou usar as mãos.

Em um recipiente, misture o leite condensado e o leite. Mexa bem até obter uma consistência homogênea.

Faça isso com cuidado para evitar a formação de bolhas de ar, que podem comprometer a textura do pudim.

Reserve a mistura.

Preparando a Calda

Em uma panela, coloque o açúcar e a água. Leve ao fogo médio, mexendo até que o açúcar se dissolva completamente.

Deixe a mistura caramelizar sem mexer até atingir uma cor dourada intensa.

Cuidado para não queimar o caramelo, pois isso pode deixar um sabor amargo.

Despeje a calda em uma forma de pudim, espalhando bem para cobrir todo o fundo.

Montagem e Cozimento

Passe a mistura de ovos, leite e leite condensado por uma peneira diretamente na forma caramelizada.

Isso ajuda a garantir um pudim liso e sem furinhos.

Cubra a forma com papel alumínio, certificando-se de vedar bem.

Coloque a forma em banho-maria, dentro de uma panela maior com água suficiente para cobrir cerca de metade da altura da forma.

Cozinhe em fogo médio por aproximadamente 30 minutos. O pudim estará pronto quando, ao espetar um garfo ou palito, ele sair limpo.

Resfriando e Desenformando

Após o cozimento, retire o pudim do fogo e deixe esfriar naturalmente.

Leve à geladeira por 3 a 4 horas para firmar.

Para desenformar, passe uma faca delicadamente nas bordas da forma e vire o pudim em um prato de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16185-guarde-bem-essa-receita-porque-voce-vai-querer-fazer-sempre.html>