

PUDIM DE 3 INGREDIENTES , UMA SOBREMESA BEM DAS ANTIGAS QUE VOCÊ VAI AMAR!!

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Preparo da Calda:

Caramelizando o Açúcar:

Antes de começar o pudim, você pode preparar a calda, caso prefira um pudim com cobertura caramelizada. Para isso, coloque 1 xícara de açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo até que derreta completamente e forme um caramelo dourado.

Assim que o caramelo estiver pronto, despeje-o na forma de pudim (aquela com furo no meio), espalhando bem no fundo e nas laterais. Reserve.

Continua após a publicidade..

Preparo do Pudim:

Misturando os Ingredientes:

Em um liquidificador, adicione o leite condensado, o leite e os ovos. Bata tudo por cerca de 5 minutos, até que os ingredientes estejam bem misturados e a massa do pudim fique lisa e homogênea.

Transferência para a Forma:

Despeje a mistura do pudim na forma já caramelizada. Se necessário, use uma peneira para evitar que qualquer resquício de ovo permaneça no creme, garantindo uma textura mais suave.

Cozimento:

Banho-Maria no Forno:

Cubra a forma com papel alumínio e coloque-a em uma assadeira maior. Adicione água quente na assadeira, formando um banho-maria, e leve ao forno pré-aquecido a 180°C. Deixe assar por cerca de 1 hora e 30 minutos, ou até que o pudim esteja firme.

Verificando o Ponto:

Para verificar se o pudim está pronto, espete-o com um palito ou uma faca fina. Se sair limpo, o pudim está no ponto certo.

Esfriando:

Retire o pudim do forno e deixe esfriar em temperatura ambiente. Depois, leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de desenformar.

Desenformando:

Para desenformar, passe uma faca nas bordas da forma para soltar o pudim. Vire-o sobre um prato grande e deixe o caramelo escorrer naturalmente sobre ele.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16323-pudim-de-3-ingredientes-uma-sobremesa-bem-das-antigas-que-voce-vai-amar.html>