PUDIM DE MAISENA TÃO GOSTOSO QUE NUNCA MAIS QUIS SABER DE OUTRA SOBREMESA!

INGREDIENTES

Para a calda

1 xícara (chá) de açúcar

½ xícara (chá) de água

Para o pudim

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

800ml de leite integral

2 colheres (sopa) de essência de baunilha

7 colheres (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

Da calda

Derreta o açúcar em fogo baixo até ficar dourado.

Adicione a água gradualmente, com cuidado para evitar respingos, até que o açúcar se dissolva completamente.

Despeje a calda na forma de furo central de 20cm de diâmetro, cobrindo o fundo e as laterais.

Reserve a forma com a calda.

Do pudim

Em uma panela, adicione o leite e a maisena e mexa até dissolver completamente.

Adicione o leite condensado e a essência de baunilha, mexendo vigorosamente para garantir uma mistura uniforme.

Cozinhe em fogo baixo, sem parar de mexer, até ferver e adquirir uma textura cremosa. Continue por mais 3 minutos.

Acrescente o creme de leite, misture bem e desligue o fogo.

Despeje a mistura na forma caramelizada reservada e leve à geladeira por cerca de 2 a 3 horas.

Após o tempo de resfriamento, retire da geladeira, desenforme em uma travessa e sirva seu delicioso pudim de maisena.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16383-pudim-de-maisena-tao-gostoso-que-nunca-mais-quis-saber-de-outra-sobremesa.html