

COROA DE RAINHA É O DOCE DE 3 MINUTOS QUE FAZ O MAIOR SUCESSO NO INTERIOR

INGREDIENTES

2 copos americanos de farinha de trigo

1 e 1/2 copo americano de açúcar

1 ovo

2 copos americano de leite

CALDA CARAMELIZADA:

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água fervente

MODO DE PREPARO

Faça a calda antes do pudim, pois a mesma já estará fria quando você colocar a mistura do pudim na forma. Lembre-se de untar a forma com margarina.

CALDA CARAMELIZADA:

Coloque o açúcar em uma panela funda. Leve ao fogo, mexa até derreter totalmente o açúcar. Depois com cuidado acrescente a água fervida e deixa derreter novamente.

Massa:

Bater no Liquidificador o ovo inteiro.

Logo em seguida acrescente o leite e o açúcar, bater até misturar os ingredientes. Acrescente a farinha de trigo, bata mais um pouco até que todos os ingredientes estejam completamente misturados.

Após ter esfriado o caramelo na forma, despeje com cuidado a mistura de pudim em cima, levando para assar em banho maria, por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16441-coroa-de-rainha-%f0%9f%8d%aee-o-doce-de-3-minutos-que-faz-o-maior-sucesso-no-interior.html>