

PUDIM DE MAIZENA NA TRAVESSA: SOBREMESA PRÁTICA E SUPER DELICIOSA

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de maisena;
1 lata de leite condensado;
800 ml de leite integral;
1 colher (chá) de essência de baunilha;
1 caixinha de creme de leite.

Ingredientes calda:

1 xícara (chá) de açúcar;
½ xícara (chá) de água.

MODO DE PREPARO

Como Fazer calda:

Adicione o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo, deixando derreter até que forme uma calda dourada.

Junte a água, aos poucos, e com cuidado, pois pode espirrar, mantendo no fogo até dissolver os torrões de açúcar e obter um caramelo brilhante.

Espalhe essa calda no fundo e nas laterais de uma forma (20cm de diâmetro) de buraco central e reserve.

Como Fazer pudim:

Adicione em uma panela o leite condensado e a maisena, misturando muito bem com um fouet até que a maizena se dissolva totalmente.

Acrescente a essência de baunilha, o creme de leite e o leite, mexendo bem para incorporar.

Cozinhe em fogo médio, sem parar de mexer, até que comece a engrossar, então deixe por mais 2 minutinhos e tire do fogo.

Transfira a mistura para a forma caramelizada, acomode bem para que fique uniforme e leve à geladeira por, pelo menos, 3 horas.

Após esse tempo, tire da geladeira e desenforme.

Prontinho, aprecie seu magnífico pudim de maisena, bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16475-pudim-de-maizena-na-travessa-sobremesa-pratica-e-super-deliciosa.html>