

PUDIM DE LEITE CONDENSADO AQUELE QUE FICA BEM CREMOSO E NÃO QUEBRA PARA DESENFOMAR

INGREDIENTES

Para a calda

1 xícara (chá) de açúcar refinado (para caramelizar a forma)

Para o pudim

1 caixinha de leite condensado (395g)

1 caixinha (medida de leite condensado) de leite integral

1 caixinha de creme de leite (200g)

5 ovos grandes inteiros

MODO DE PREPARO

Da calda

Em uma forma de furo central, adicione 1 xícara (chá) de açúcar refinado.

Leve ao fogo alto e não mexa até que comece a derreter.

Começando a derreter, mexa com uma colher de pau, até o açúcar estar completamente derretido.

Retire do fogo e, com o auxílio de uma colher, espalhe essa calda nas laterais e cone central da forma, caramelizando tudo.

Deixe reservada.

Do pudim

No liquidificador, coloque os ovos, o leite condensado, o creme de leite e o leite, que você mede com a caixinha de leite condensado vazia.

Bata bem por 5 minutos, para homogenizar.

Despeje o pudim na forma caramelizada e acomode-a numa outra forma retangular grande com uns 2 dedos de água e algumas gotinhas de vinagre (para não manchar a forma).

Leve ao forno pré-aquecido a 250°C, para assar por cerca de 1 hora (faça o teste do palito, se sair úmido e quase limpo, está assado).

Retire da forma maior, deixe esfriar um pouco e depois leve a forma do pudim à geladeira por umas 3 horas.

Após esse tempo, tire, passe uma faquinha sem serra na lateral e centro da forma, para soltar o pudim e desenforme num prato de servir.

Após desenformar, aqueça um pouco a forma na boca do fogão, para derreter a calda que ficou grudada no fundo dela, despejando sobre o pudim.

Sirva e delicie-se com esse espetáculo de pudim de leite condensado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16719-pudim-de-leite-condensado-aquele-que-fica-bem-cremoso-e-nao-quebra-para-desenformar.html>