PUDIM BRÛLÉE SUPER CREMOSO, ESSA SOBREMESA NÃO PODE FALTAR!!

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas (medida da lata de leite condensado) de leite

4 ovos

3 gemas

1 caixa de creme de leite

2 colheres (chá) de essência de baunilha

Cascas de laranja

2 cascas de canela

½ xícara (chá) de açúcar cristal (100 g).

MODO DE PREPARO

Em uma caneca coloque o leite, a casca de laranja e a canela. Leve ao fogo baixo até ferver. Retire do fogo e deixe esfriar.

No liquidificador coloque os ovos inteiros, as gemas passadas pela peneira, a essência de baunilha, o leite condensado, o creme de leite e o leite aromatizado já frio. Bata até misturar todos os ingredientes.

Transfira para uma forma redonda de furo central de 25 cm de diâmetro untada com manteiga e polvilhada com açúcar.

Cubra com papel alumínio e leve em banho-maria ao forno preaquecido a 180ºC por cerca de uns 60 minutos. Retire do forno e leve a geladeira até esfriar. Desinforme.

Coloque uma camada de açúcar cristal em cima de todo o pudim. Com o maçarico derreta o açúcar formando uma casquinha levemente dourada. Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16808-pudim-brulee-super-cremoso-essa-sobremesa-nao-pode-faltar.html