

# COMO FAZER PUDIM DE TRIGO RECEITA COMPLETA PASSO A PASSO FÁCIL!

## INGREDIENTES

15 colheres de sopa de açúcar;

3 ovos;

1 litro de leite integral;

4 colheres de sopa de farinha de trigo;

1 colher de chá de essência de baunilha;

Calda

1 xícara de chá de açúcar;

1/2 xícara de chá de água.

## MODO DE PREPARO

Como fazer pudim de trigo receita Fácil

Em primeiro lugar, numa panela coloque o açúcar da calda e a água.

Misture e leve ao fogo até caramelizar.

Logo depois, transfira o caramelo ainda quente para forma de pudim e unte, cobrindo o fundo e as laterais, reserve.

Enquanto isso, num liquidificador coloque todos os ingredientes do pudim.

Bata por 7 minutos em potência alta.

Então, transfira essa mistura para uma panela e leve ao fogo, feito isso.

Mexa sem parar por uns 20 minutos, até engrossar e a farinha cozinhar.

Logo depois, coloque esse creme na forma caramelizada e cubra com papel alumínio.

Por fim, leve a sobremesa para a geladeira por 6 horas.

Depois desenforme e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17327-como-fazer-pudim-de-trigo-receita-completa-passo-a-passo-facil.html>