

PUDIM DE CREME DE LEITE

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado

2 ovos

1 xícara de leite

1 caixa de creme de leite

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiro leve o açúcar ao fogo para fazer a calda

Quando estiver marrom está no ponto

Coloque no liquidificador os ovos, o leite condensado, o creme de leite e a xícara de leite

Depois despeje na assadeira e tampe com papel alumínio

Deixe por 1 hora e 40 minutos

Depois desse tempo assando, tire do fogão e deixe esfriar

Depois coloque na geladeira por 6 horas pra ficar bom

Em seguida desenforme em um prato apropriado e leve a geladeira por mais 1 hora, depois é só comer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3178-pudim-de-creme-de-leite.html>