

PUDIM FÁCIL DE LEITE CONDENSADO DO CHEF GALVÃO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
- 3 ovos
- açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

- Bater os ingredientes no liquidificador por 1 minuto
- Colocar na forma cerca de 7
- Desligar após o açúcar dissolver completamente, e haver se formado a calda
- Esperar a calda esfriar, e despejar a massa na forma
- Cobrir a forma com papel alumínio, e levar ao forno alto por 1 hora
- Após o prazo decorrido, desligar o forno, retirar a forma, e colocar na geladeira por 3 a 4 horas
- Transcorrido o período indicado, desenforme o pudim, e se delicie com essa sobremesa dos deuses

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3415-pudim-facil-de-leite-condensado-do-chef-galvao.html>