

PUDIM DE LEITE NINHO COM NUTELLA

INGREDIENTES

2 ovos

1 gema

300 ml de leite

2 latas de leite condensado

1 xícara de leite em pó

Margarina e açúcar (para polvilhar a assadeira)

Para a calda: 3/4 de xícara de creme de chocolate com avelã

100 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador até ficar uma massa homogênea

Despeje a massa na forma untada com margarina e polvilhada com açúcar

Leve para assar em banho

Retire do forno, espere esfriar para desenformar

Em uma panela misture a nutella e o creme de leite

Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até obter uma calda

Desligue o fogo, espere amornar e despeje sobre o pudim

Leve para a geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5144-pudim-de-leite-ninho-com-nutella.html>