PUDIM DELICIOSO

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 2 caixas de creme de leite
- 2 caixas de leite condensado
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de água

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o açúcar e a água, até formar o caramelo
- Espalhe pelo fundo da forma de pudim; reserve
- Bata no liquidificador, os ovos, o creme de leite e o leite condensado
- Coloque por cima do caramelo
- Cubra com o papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180
- Retire do forno e deixe esfriar
- Leve à geladeira, sem desenformar, por 2 horas
- Retire da geladeira e aqueça o fundo da forma para desgrudar o caramelo
- Passa a faca em volta para desgrudar e desenforme

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9381-pudim-delicioso.html>