

RECEITA DE PUDIM TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- açúcar a gosto
- 20 ml de água

MODO DE PREPARO

- Bata o leite, o creme de leite e o leite condensado no liquidificador
- Leve o açúcar ao fogo, sem parar de mexer e vá acrescentando a água aos poucos
- Derrame a calda de caramelo sobre a forma e espere esfriar
- Assim que der uma esfriadinha, derrame a massa do liquidificador
- Leve a forma para o banho
- Espere esfriar e leve à geladeira por até 2 horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9662-receita-de-pudim-tradicional.html>