

# PUDIM MASTERCHEF

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado  
2 medidas da lata de leite  
1 caixa de creme de leite  
3 ovos inteiros  
1 colher (sopa) generosa de amido de milho  
1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)  
Calda: 1/2 xícara de açúcar  
50 ml de água

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma forma para pudim o açúcar e a água  
Leve ao fogo médio até virar uma calda marrom, cuidando para não queimar; reserve  
Misture todos os ingredientes da massa no liquidificador; bata até que tudo misture bem  
Deixe descansar por 5 minutos para as bolhas de ar saírem  
Coloque a mistura na forma, coando com uma peneira  
Coloque a tampa na forma, ou cubra com papel alumínio  
Coloque a forma dentro de uma assadeira e preencha com água já quente  
Coloque no forno preaquecido a 180  
Retire do forno e deixe amornar  
Após, coloque na geladeira e espere gelar  
Para desenformar, aqueça o fundo da forma e passe uma faca cuidadosamente nas bordas; coloque em um refratário

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9878-pudim-masterchef.html>