

Pudim de café

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-cafe

Quer fechar seu almoço com chave de ouro? Então vamos para a cozinha preparar esse pudim espetacular e muito simples de fazer.

Pudim de café

 90 min

 8 porções

Ingredientes

PUDIM

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de leite
- 2 colheres (sopa) de café solúvel
- 3 ovos

CALDA

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água quente

Modo de Preparo

CALDA

1. Em uma panela, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água quente, mexa com uma colher e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
3. Forre com esta calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

PUDIM

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim.
2. Despeje na forma reservada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria com água quente, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
3. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.