



Pudim de doce de leite

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-doce-de-leite

Pudim de doce de leite

 3 h

 8 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 4 ovos
- 1 pote de doce de leite ou 1 lata de leite condensado cozido na pressão por 40 min.
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

Modo de Preparo

1. Em fogo baixo, caramelize o açúcar diretamente na forma, até ficar dourado claro
2. Gire a forma para espalhar a calda. Se necessário use as costas de uma colher para uniformizar.
3. Reserve
4. Bata no liquidificador o leite, doce de leite, ovos e farinha de trigo até ficar homogêneo
5. Despeje a mistura sobre a forma caramelizada e cubra com papel alumínio
6. Asse em banho-maria por 60 minutos, ou até que fique no ponto firme
7. Desenforme após esfriar e leve para a geladeira por 2 horas

www.receitasdafia.com