Pudim de Leite Condensado na Airfryer

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-leite-condensado-na-airfryer

Aprenda a fazer um delicioso pudim de leite condensado caramelado na airfryer em apenas 45 minutos!

45 min 10 porções

Ingredientes

- 1 caixinha de leite condensado
- 450 ml de leite
- 2 ovos inteiros
- 4 gemas de ovo
- 1 xícara de chá de açúcar refinado
- 1/2 xícara de chá de água

Modo de Preparo

1. Comece preparando a calda de caramelo em uma panela, derretendo o açúcar até ficar dourado.
2. Adicione a água à panela e deixe cozinhar até que a calda engrosse.
3. Despeje a calda em uma forma de pudim e espalhe-a pelas laterais e fundo.
4. No liquidificador, bata o leite, o leite condensado, os ovos e as gemas por 5 minutos, até ficar bem homogêneo.
5. Descanse a mistura por 5 minutos e depois passe por uma peneira antes de despejar na forma.
6. Cubra a forma com papel-alumínio e leve para assar na airfryer preaquecida a 170°C por cerca de 40 minutos.
7. Verifique se o pudim está bem cozido e, se necessário, deixe assar por mais alguns minutos.
8. Deixe o pudim esfriar fora da geladeira e, em seguida, leve à geladeira por 1 a 2 horas até gelar.
9. Desenforme o pudim e sirva para se deliciar com essa sobremesa incrível!

Veja também:

Confira essa deliciosa receita de Pudim no Potinho.