



Pudim de leite condensado tradicional

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-leite-condensado-tradicional

O pudim de leite condensado é uma sobremesa que agrada a todos, o mais importante é que é fácil de reparar e delicioso!

Pudim de leite condensado tradicional

 35min

 8 porções

Ingredientes

PUDIM

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida de leite integral
- 4 ovos (gemas peneiradas)
- 1 colher de (chá) de amido de milho

CALDA

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

Modo de Preparo

PUDIM

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador, ate ficar bem uniforme.
2. Faça a calda, e caramelize uma forma de buraco central.
3. Despeje a mistura do liquidificador na forma caramelizada.
4. Leve para assar em banho maria até ficar bem firme.
5. espere esfriar para desenformar.

CALDA

1. Leve ao fogo, o açúcar e água.
2. Ferva até formar uma calda.

Confira nossa busca detalhada por pudins [clikando aqui](#)

www.receitasdafia.com