Pudim de Leite Ninho Fácil

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-leite-ninho-facil

Deixe-se encantar por esta receita deliciosa e surpreendentemente fácil de fazer: Pudim de Leite Ninho! Desfrute da simplicidade e do sabor único desta sobremesa irresistível.

Pudim de Leite Ninho Fácil

90 min 10 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 gemas
- 1 e 1/2 xícara de chá de leite Ninho
- 1/2 xícara de chá de açúcar demerara
- 2 xícaras de chá de água
- Manteiga para untar

Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes necessários para preparar essa delícia de pudim.
2. Em seguida, bata no liquidificador todos os ingredientes, garantindo uma mistura homogênea.
3. Unte uma forma de pudim com manteiga e despeje a massa do pudim.
4. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180 °C, em banho-maria, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.
5. Após o tempo de cozimento, retire o papel alumínio e deixe o pudim esfriar completamente.
6. Leve o pudim à geladeira por pelo menos 2 horas para ficar bem consistente.
7. Para finalizar, desenforme o pudim em um prato e polvilhe leite Ninho em pó por cima.
8. Sirva essa delícia e desfrute de um pudim de leite Ninho irresistível!