

PUDIM DE LEITE CONDENSADO DA MARIANA

INGREDIENTES

- 01 (uma) lata de leite condensado Moça.
- 01 (uma) lata (mesma medida) de leite de vaca.
- 04 (quatro) ovos de galinha (clara e gema).

MODO DE PREPARO

Calda:

- 01 (uma) xícara de (chá) de açúcar.
- Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
- Junte meia xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher.
- Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
- Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim:

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

Dicas:

- É essencial que o pudim seja preparado em banho-maria para que asse de forma lenta e controlada, para atingir a textura ideal.
- Para que o seu pudim não forme furinhos, verifique se a temperatura do forno está regulada conforme indicação da receita.
- Leve a forma ao forno na grade superior, longe da chama.