

Pudim de Leite Condensado!



Quem é que não gosta de Pudim de Leite Condensado, levanta a mão!!

Dez entre dez gostam do doce mais tradicional e brasileiro, e se por acaso houver quem não goste, vou duvidar! Além de ser uma das sobremesas mais populares e deliciosas no Brasil, ela é muito fácil de fazer. Acredito que essa seja uma das primeiras sobremesas que aprendemos a fazer quando nos aventuramos na cozinha.

Tem gente que gosta do pudim com furinhos e outros gostam dele mais cremoso, que é o meu caso. E para isso, há alguns truques simples para deixar seu pudim “cremosinho” e mais gostoso sem adição de creme de leite. Quer saber? Confira a receita abaixo:

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

1 lata (medida) de leite integral

2 ovos inteiros + 1 gema

1 xícara de açúcar

Modo de Fazer:

Coloque os ovos e a gema no liquidificador e bata por 1 minuto. Adicione o leite condensado e o leite integral e bata por mais ou menos 3 minutos. Desligue e deixe o líquido descansar no liquidificador mesmo, para não criar furinhos enquanto você faz a calda de caramelo numa panela com 1 xícara de açúcar. Deixe derreter e caramelizar o açúcar mexendo devagar para não cristalizar. Coloque na fôrma com furo no centro e esparrame o caramelo por toda a volta. Depois adicione o caldo do pudim, feche bem com duas folhas de papel alumínio com a parte brilhante para dentro. Leve para assar a 180°C em Banho-Maria por aproximadamente 2 horas. Retire, deixe esfriar e leve a geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.