

Pudim de Leite Perfeito: A Arte de Adoçar o Dia

Descubra o Passo a Passo para um Clássico Irresistível

Para aqueles que são novatos na cozinha, aqui está um guia simplificado para fazer um pudim de leite delicioso e sem complicações:

Ingredientes Necessários:

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite integral
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar (para a calda)
- 1/2 xícara de água (para a calda)

Equipamentos Necessários:

- Uma forma para pudim
- Um liquidificador
- Uma panela para fazer a calda
- Um forno

Passos Simplificados:

1. Fazendo a Calda:

- Coloque 1 xícara de açúcar na panela e ligue o fogo médio.
- Mexa até o açúcar derreter e virar um líquido dourado.
- Com cuidado, adicione 1/2 xícara de água (cuidado, pode espirrar!).

- Misture até ficar homogêneo e reserve.

2. Preparando a Mistura do Pudim:

- No liquidificador, coloque a lata de leite condensado, a mesma medida de leite e 3 ovos.
- Ligue o liquidificador e misture tudo até ficar uniforme.

3. Montando o Pudim:

- Com a calda já na forma, despeje a mistura do liquidificador por cima.

4. Assando o Pudim:

- Ligue o forno a 180°C.
- Coloque a forma dentro de outra forma maior com água (isso é o banho-maria).
- Asse por cerca de 1 hora.

5. Deixando Esfriar:

- Após assar, deixe o pudim esfriar e coloque na geladeira por algumas horas.
- Para desenformar, passe uma faca nas bordas e vire sobre um prato.

Prontinho! Agora você tem um pudim de leite maravilhoso para saborear!