

RECEITA PUDIM

Pudim – Processo 1

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395 g
- 2 medidas (da lata) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral (790 ml)
- 3 ovos

Pudim (Modo de Preparo)

- 1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
 - 2. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
 - 3. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas.
 - 4. Desenforme e sirva a seguir.
-

Calda – Processo 2 (adicional/opcional)

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água quente

Calda (Modo de Preparo)

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