**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.