



# Pudim de Leite Condensado MOÇA

Receita de Pudim de Leite condensado MOÇA com calda de caramelo

- **Total:** 480min  
**Preparação:** 10min  
**Cozimento:** 110min  
**Espera:** 360min
- **397 pessoas** já marcaram como feita
- **Dificuldade:** Fácil
- **Porções:** 16

## Ingredientes

### Calda

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

### Pudim

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

## Modo de preparo

### Calda

Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.

Junte a 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 6 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

## Utensílios

## 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.