Pudim de Leite Condensado

# Ingredientes

## Calda

* 1 Xícara (chá) de Açúcar

## Pudim

* 1 Lata de Leite Condensado
* 2 Medidas (lata) de Leite
* 3 Ovos

# Modo de Preparo

## Calda

Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado. Junte meia xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher de cabo longo. 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 os ingredientes e despeje na fôrma 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.

# 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.

# Sobre a Receita

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 16 Porções |
| Tempo de Preparo | 120 Min. |
| Tempo Total de Preparo | 480 Min. |
| Nível de Dificuldade | Fácil |
| Custo | $ |