

Falso pudim de leite condensado



Ingredientes

CALDA

- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 40 ml de água filtrada

PUDIM

- 4 ovos
- 12 colheres (sopa) de leite em pó
- 12 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos (tipo requeijão) de água

Modo de fazer

CALDA - Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo, e mexa até virar um líquido, depois coloque a água (só um pouquinho mesmo!) não se assuste, pois vai ficar meio duro, tipo uma balinha, mas continua mexendo que ela vai amolecendo, e mexa até ficar uma calda lisinha. Depois despeje na fôrma de pudim, com a calda ainda quente, e espalhe em toda a fôrma. Agora vamos para o pudim.

PUDIM - Coloque os ovos, o açúcar, o leite em pó, e depois a água filtrada no liquidificador, e bata em potência média, o segredo é bater bem, por mais ou menos uns 3 á 4 min. (o tempo depende do seu liquidificador), mas a dica é parar de bater e dar uma olhadinha, se tiver com uma espuminha, já está bom. Agora despeje na fôrma de pudim (que já está com a calda), e leve ao forno á 240°C em banho-maria (que é a forma do pudim em um tabuleiro com água) deixe até ficar moreninho, e vá colocando uma faca para ver se está cozido, se ela sair limpinha já está bom, tire-a do forno e espere esfriar um pouco, depois leve para geladeira, tire quando estiver geladinho, desenforme e sirva!