

Pudim de Leite Ninho

Ingredientes

- * 395g de leite condensado integral
- * 100g de leite em pó integral (uso Ninho)
- * 3 ovos inteiros + 1 gema
- * 200g de creme de leite (17% de gordura)
- * 450g de leite integral

Modo de Preparo

Em um liquidificador ou recipiente, adicione: Leite condensado, Leite em pó, Ovos inteiros e a gema, Creme de leite, Leite integral. Bata bem até que a mistura fique homogênea e sem grumos. Despeje a mistura nas forminhas individuais ou em uma forma de pudim. Cubra as formas com papel alumínio ou tampas, garantindo que estejam bem seladas. Coloque as forminhas em uma assadeira e adicione água quente até cobrir metade da altura das formas. Leve ao forno a 150°C (forno baixo) e asse em banho-maria por aproximadamente 1 hora e meia. Após o tempo de forno, retire as forminhas do banho-maria e deixe esfriar. Leve à geladeira para firmar por algumas horas antes de desenformar e servir.



Conheça o maior clube de confeitaria do Brasil!

Temos +120 horas de conteúdo com receitas

Dicas

Precificação

Treinamentos com bicos, entre outros



Se você quer, assim como eu, ter sua vida transformada pela confeitaria, clique no link da BIO do nosso instagram e conheça o CLUBE DA MAH e venha comigo deixar o mundo mais doce ❤️