

Pudim Caseiro

Rendimento: 1 pudim



Ingredientes

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 3 xícaras (chá) de leite
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre** para caramelizar

Modo de Preparo

Colocar o **Açúcar Refinado Alto Alegre** dentro de uma forma com buraco no centro (35cm de diâmetro) e levar ao fogo. Quando começar a derreter, espalhar o caramelo por todos os lados da forma fazendo com que ela fique toda caramelizada (mais ou menos 3 minutos). Tirar do fogo e reservar. Colocar os outros ingredientes no liquidificador, bater bem, despejar a mistura sobre o caramelo e levar para cozinhar em banho-maria por aproximadamente 1 hora. Para saber quando tirar o pudim do cozimento é só enfiar uma faquinha dentro dele, se ela sair limpinha está pronto.

Tempo de preparo: 2 horas.