

Pudim lactfree

Nanda Benitez

17 porções

Ingredientes

ou

1 lata de leite condensado sem lactose (395 g)

ou

395 gramas de leite de vaca sem lactose

ou

180 gramas de ovo de galinha

ou

1 colher de chá de extrato de baunilha (4 g)

ou

100 gramas de açúcar demerara

ou

100 gramas de água mineral

Método de preparo

1

Aqueça o forno profissional em 165°C, ou o de casa em 185°C.

2

Enquanto isso, coloque o açúcar e a água numa panela SEM MEXER , até fazer o ponto de calda. Disponha no fundo da forma de pudim

3

Enquanto isso, coloque o açúcar e a água numa panela SEM MEXER , até fazer o ponto de calda. Disponha no fundo da forma de pudim

4

Prepare um pirex com água natural. Reserve. Bata o leite condensado, leite , ovos e fava no liquidificador. Dentro do pirex com água, colocamos a forma com a mistura do pudim para cozinhar por 60 minutos. Resfrie e depois refrigere

5

Prepare um pirex com água natural. Reserve. Bata o leite condensado, leite , ovos e fava no liquidificador. Dentro do pirex com água, colocamos a forma com a mistura do pudim para cozinhar por 60 minutos. Resfrie e depois refrigere

6

Enquanto isso, coloque o açúcar e a água numa panela sem mexer , até fazer o ponto de calda. Disponha no fundo da forma de pudim