

# EXPERIMENTE O DOCE DE LEITE Sertanorte



CREMOSO E

SABOR INTENSO

[sertanorte.com](http://sertanorte.com)



/Sertanorte



@sertanorte



## Ingredientes

- 400 g de Doce de Leite Sertanorte
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de leite
- $\frac{3}{4}$  de xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos

## Modo de preparo:

- Leve o açúcar em fogo baixo até que caramelize.
- Em seguida, transfira para a forma de pudim e espalhe a calda até que cubra toda a área.
- No liquidificador, bata o leite, os ovos, o doce de leite, a baunilha e a farinha até que a mistura fique homogênea.
- Despeje o líquido na forma e cubra-a com papel-alumínio.
- Leve ao forno médio (180 °C), em banho-maria, por aproximadamente 40 minutos ou até que o pudim fique firme.
- Sirva frio.

# PUDIM DE DOCE DE LEITE Sertanorte



Imagem ilustrativa. Sugestão de consumo.