

Receita de Pudim de Leite Condensado



FACTORY
variedade e sabor

Factory Sorveteria - Campo Belo, MG
www.factoryalimentos.com.br | (35) 98856-5612

O clássico pudim de leite condensado que derrete na boca! Cremoso, suave e com aquela calda de caramelo irresistível. Aprenda a fazer o pudim perfeito da Factory!

Ingredientes

Para a Calda de Caramelo:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água quente

Para o Pudim:

- 1 lata de leite condensado (395g)
 - 2 latas de leite (use a lata de leite condensado como medida)
 - 3 ovos inteiros
-

Modo de Preparo

Calda de Caramelo

1. Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio.
2. Mexa constantemente com uma colher de pau até o açúcar derreter completamente e formar um caramelo dourado.
3. **Cuidado:** O caramelo fica muito quente! Quando estiver no ponto (cor âmbar), retire do fogo.
4. Adicione a água quente aos poucos, mexendo bem. **Atenção:** A mistura vai borbulhar!
5. Despeje o caramelo em uma forma de pudim (com furo no meio) e espalhe bem, cobrindo o fundo e as laterais.
6. Reserve e deixe esfriar enquanto prepara o pudim.

Pudim

1. No liquidificador, coloque o leite condensado, o leite e os ovos.
 2. Bata por 3 minutos em velocidade média até obter uma mistura homogênea e cremosa.
 3. Despeje a mistura na forma já caramelizada.
 4. Cubra a forma com papel alumínio (para não entrar água).
-

Banho-Maria

1. Coloque a forma dentro de uma assadeira maior.
 2. Despeje água quente na assadeira até cobrir metade da altura da forma de pudim.
 3. Leve ao forno preaquecido a 180°C.
 4. Asse por aproximadamente **1 hora e 30 minutos**, ou até que o pudim esteja firme (faça o teste do palito).
 5. Retire do forno e deixe esfriar completamente.
 6. Leve à geladeira por no mínimo **4 horas** (ou de um dia para o outro).
-

Desenformar

1. Passe uma faca nas bordas do pudim para soltar.
 2. Coloque um prato sobre a forma.
 3. Vire rapidamente e deixe o pudim deslizar para o prato.
 4. A calda vai escorrer naturalmente sobre o pudim.
-



Dicas Profissionais Factory

Para um Caramelo Perfeito

- ✓ **Não mexa o açúcar no início** - Deixe derreter naturalmente
- ✓ **Fique de olho** - O caramelo passa do ponto rapidamente
- ✓ **Cor ideal** - Âmbar médio (nem muito claro, nem muito escuro)
- ✓ **Água quente** - Facilita a mistura e evita que endureça

Para um Pudim Cremoso

- ✓ **Não bata demais** - 3 minutos no liquidificador são suficientes
- ✓ **Coe a mistura** - Remove possíveis grumos (opcional)
- ✓ **Banho-maria** - Essencial para textura cremosa
- ✓ **Não abra o forno** - Evita que o pudim murche
- ✓ **Geladeira** - Mínimo 4 horas para firmar bem

Teste do Palito

- Espete um palito no centro do pudim
- Se sair limpo = está pronto
- Se sair úmido = precisa de mais tempo



Tempo de Preparo

- **Calda:** 10 minutos
 - **Pudim:** 10 minutos
 - **Forno:** 1h30
 - **Geladeira:** 4 horas (mínimo)
 - **Total:** ~6 horas
-



Rendimento

- 8 a 10 porções
-



Variações Deliciosas

Pudim de Coco

Adicione 200ml de leite de coco ao pudim e 100g de coco ralado.

Pudim de Chocolate

Adicione 3 colheres (sopa) de chocolate em pó ao pudim.

Pudim de Maracujá

Substitua 1 lata de leite por 1 xícara de suco de maracujá concentrado.

Pudim de Café

Adicione 2 colheres (sopa) de café solúvel dissolvido em pouca água.

Pudim Mesclado

Divida a massa em duas partes. Em uma, adicione chocolate em pó. Despeje alternadamente na forma.



Acompanhamentos

Sugestões para servir:

- Chantilly
- Frutas vermelhas
- Calda de chocolate

- Coco ralado
 - Raspas de limão
-

Conservação

- **Geladeira:** Até 5 dias (bem tampado)
 - **Freezer:** Não recomendado (altera textura)
 - **Temperatura ambiente:** Não conservar
-

Problemas Comuns e Soluções

Pudim não desenforna

Solução: Deixe alguns segundos em água quente (só o fundo da forma)

Pudim com "furinhos"

Solução: Não bata demais no liquidificador (cria ar na massa)

Pudim "emborrachado"

Solução: Reduza o tempo de forno (passou do ponto)

Caramelo muito duro

Solução: Adicione mais água quente ao fazer o caramelo

Pudim rachado

Solução: Use banho-maria (evita calor direto)

Custo Aproximado

Ingrediente	Quantidade	Preço
Leite condensado	1 lata	R\$ 6,00
Leite	2 latas	R\$ 4,00
Ovos	3 unidades	R\$ 2,00
Açúcar	1 xícara	R\$ 1,00
Total	-	R\$ 13,00

Custo por porção: ~R\$ 1,30

Prefere Comprar Pronto?

A Factory Sorveteria faz pudins sob encomenda!

Tamanhos disponíveis: - Pequeno (6 porções) - R\$ 25,00 - Médio (10 porções) - R\$ 35,00 - Grande (15 porções) - R\$ 50,00

Sabores: - Tradicional - Coco - Chocolate - Maracujá - Café

Peça pelo WhatsApp: (35) 98856-5612

Visite-nos:

Rua Santos Dumont, 346

Campo Belo, MG

Horário: Ter a Dom, 14h às 22h

Compartilhe!

Fez a receita? Marque a gente no Instagram!

@factory.sorveteria.cb

Use a hashtag: #PudimFactory

Curiosidades

História do Pudim

O pudim de leite condensado é uma adaptação brasileira do pudim português. A versão com leite condensado surgiu no Brasil após a popularização do produto pela Nestlé na década de 1920.

Por Que Banho-Maria?

O banho-maria distribui o calor de forma uniforme e suave, evitando que o pudim cozinhe rápido demais e fique com textura "emborrachada". É o segredo para um pudim cremoso!

Caramelo vs. Calda

- **Caramelo:** Açúcar derretido puro (mais duro)
- **Calda:** Açúcar derretido + água (mais líquida)

Para pudim, a calda é melhor pois fica mais fácil de desenformar e tem textura mais agradável.

Outras Receitas Factory

Baixe gratuitamente em nosso site:

- ✓ Receita de Red Velvet
- ✓ Receita de Morango do Amor
- ✓ Receita de Brigadeiro Gourmet
- ✓ Guia de Decoração de Bolos
- ✓ Tabela de Medidas para Bolos

Acesse: www.factoryalimentos.com.br/downloads

Factory Sorveteria

Feito com amor desde 2015 ❤️

Receita testada e aprovada pela equipe Factory

Bom apetite! 🍮✨