



## Pudim Rápido de Arroz Albaruska *com Leite Condensado*

### 🍷 Ingredientes

- 1 xícara de arroz branco ALBARUSKA
- 4 xícaras de água
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado leite
- 1 xícara de açúcar

### 🍷 Modo de Preparo

Cozinhe o arroz branco ALBARUSKA em fogo médio com a água até secar. Deixe esfriar e reserve.

Coloque em um liquidificador os ovos, o leite condensado, 1 mesma medida do leite condensado para o leite, bater por 3 min. e desligue, acrescente o arroz cozido ALBARUSKA, bata por mais 5 min. ou até que o arroz desmanche.

MODO DE PREPARO DA CALDA DO PUDIM: Fazer uma calda para caramelar a forma do pudim, colocando 1 xícara de açúcar na forma em fogo médio, quando começar a ficar dourado, mexa de forma circular a forma para que o caramelo fique em todos os lados por igual, ir adicionando gotas de água para que a calda não endureça, doure até ficar da cor de sua preferência.

Após, despeje o conteúdo do liquidificador na forma caramelada. Cozinhe o pudim em banho-maria, em forma rápida por 20 min. ou em forma normal por 50 min.

🍴 Rende 08 porções ⌚ 20 min. ( forma rápida ) ou 50 min. (forma normal)

DICA: Pode trocar a calda de açúcar pela calda de chocolate.