

PUDIM IGUAL DE PADARIA, A RECEITA MAIS FÁCIL DO MUNDO!

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite (400 g)

1 envelope de gelatina em pó incolor hidratada e dissolvida em 1 xícara (chá) de leite morno

2 colheres (sopa) de açúcar para caramelizar a forma

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata bem o leite condensado com o creme de leite e a gelatina já dissolvida e hidratada.

Disponha em fôrma de cone central caramelizada e leve à geladeira por cerca de 3 horas antes de desenformar e servir.

Dicas: Mantenha as caixinhas de creme de leite na geladeira para facilitar a retirada, sem precisar raspar a embalagem. Se quiser acelerar o endurecimento do pudim, mantenha-o por 1 hora no freezer e depois transfira para a geladeira. Para desenformar o pudim, apenas passe uma faca levemente aquecida na lateral da fôrma. Se gostar de mais calda, derreta 1 xícara (chá) de açúcar até dourar, junte ½ xícara (chá) de água e deixe ferver por uns 10 minutos. Espere esfriar e utilize.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13080-pudim-igual-de-padaria-a-receita-mais-facil-do-mundo.html>