

PUDIM DE LIQUIDIFICADOR QUE NÃO VAI AO FOGO! O MAIS GOSTOSO DE TODOS!

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite (previamente gelado)

1 xícara de chá de leite

1 pacote de gelatina sem sabor

3 colheres de sopa de açúcar (para a calda)

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina em pó sem sabor e dissolva no leite

Num liquidificador coloque 1 lata de leite condensado, 1 caixinha de creme de leite e a gelatina já hidratada e dissolvida no leite e bata bem até formar uma mistura homogênea - reserve

Em uma fôrma de pudim coloque o açúcar e mexa bem até dissolver e formar uma calda, unte toda a forma

Coloque a mistura batida no liquidificador

Leve ao freezer por aproximadamente 1 hora, desenforme e sirva e depois, manter em geladeira

Informações Adicionais

Obs.: É um pudim muito saboroso e fácil de fazer, além de tudo eu já testei os dois e esse é bem mais rápido porque o pudim convencional além de demorar o banho maria ainda tem que esfriar. Esse logo após uma hora de freezer você já pode servir, fica firme e bonito, e ao mesmo tempo muito delicioso e o melhor não fica tão doce quanto o pudim tradicional. Você pode fazer também com a gelatina com sabor e colocar frutas por cima após desenformar. Para desenformar, apenas passe uma faca úmida ao redor do pudim e ele sai inteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13673-pudim-de-liquidificador-que-nao-vai-ao-fogo-o-mais-gostoso-de-todos.html>