

PUDIM NAPOLITANO DE LIQUIDIFICADOR, MINHA SOBREMESA FAVORITA!

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 Lata de Leite Condensado
- 1 e 1/2 Caixa de Creme de Leite
- 300ml de Leite
- 1 e 1/2 Envelope de Gelatina Incolor Sem Sabor
- 1 Colher (Sopa) de Pó de Sorvete Morango
- 4 Colheres (Sopa) de Chocolate em Pó 50% Cacau
- 4 Colheres (Sopa) de Leite Ninho (Ou Outro)

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque 1/2 lata de leite condensado, 1/2 caixinha de creme de leite, o pó de morango, 100ml de leite e bata tudo por 2 minutos. Adicione 1/2 envelope de gelatina incolor já hidratada e bata tudo por mais 1 minuto.

Unte a forma com um fio de óleo, despeje a primeira parte e leve à geladeira até endurecer.

No liquidificador, coloque 1/2 lata de leite condensado, 1/2 caixa de creme de leite, 100ml de leite e o chocolate em pó, bata tudo por 2 minutos. Acrescente 1/2 envelope de gelatina incolor já hidratada e bata tudo por mais 1 minuto.

Despeje na forma, junto a primeira camada já endurecida e leve novamente à geladeira.

No liquidificador novamente, despeje 1/2 lata de leite condensado, 1/2 caixinha de creme de leite, 100ml de leite e o leite ninho, bata tudo por 2 minutos, adicione a gelatina incolor já hidratada e deixe bater por mais 1 minuto.

Adicione na forma e leve à geladeira até endurecer por completo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14587-pudim-napolitano-de-liquidificador-minha-sobremesa-favorita.html>