

GELATINA RECHEADA COM PUDIM, A MELHOR SOBREMESA DA VIDA!

INGREDIENTES

Recheio de pudim

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

200 ml de leite integral

24g de geladeira incolor e sem sabor

Gelatina

40g gelatina de sabor da sua preferência

250 ml de água fria

250 ml de água quente

MODO DE PREPARO

Recheio de pudim

Antes de tudo, em um pote com 10 colheres de sopa de água fria, é preciso hidratar as 24g gelatina incolor.

Polvilhe a gelatina por cima da água e deixe hidratando

Em um liquidificado, coloque o leite condensado, as 200 ml de leite e o creme de leite.

Com a gelatina incolor hidratada, leve ao micro-ondas por 15 segundos ou em banho-maria para derreter, em seguida coloque no liquidificador junto com os outros ingredientes.

Bata por cerca de 1 minuto em velocidade alta.

Transfira para uma formata para uma forma média de pudim sem precisar untar com nada.

Cubra com plástico filme e leve a geladeira, por aproximadamente de 2 a horas horas

Gelatina

Após tirar da geladeira, reserve. Para preparar a gelatina, coloque em uma jarra 250 ml de água quente e os 2 envelopes de gelatina (20g cada) e mexa até dissolver.

Adicione mais 250 ml de água fria quando ver que dissolveu a gelatina.

Deixe esfriar por completo dentro ou fora da geladeira para poder levar para a forma com o pudim.

Com a gelatina fria, descole as laterais e o meio do pudim da forma até se SOLTAR para quando acrescentar a gelatina, pegar nos cantos, em baixo e no meio de modo que forme uma camada de gelatina sobre o pudim.

Com o pudim solto na forma, despeje a gelatina pelos cantos para que penetre os buracos. Observe se o pudim sobe quando você coloca a gelatina, se ele boia, se ele não boiar, use uma espátula para ajudar a subir e abrir mais os espaços para que a gelatina possa penetrar e cobrir bem todo o pudim. Leve para a geladeira por aproximadamente 2 horas.

Para desenformar, passe a espátula nas laterais e no meio da forma com cuidado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14635-gelatina-recheada-com-pudim-a-melhor-sobremesa-da-vida.html>