

# GUARDE BEM ESSA RECEITA, POR QUE É IGUAL A UM TESOURO NA TERRA!...

## INGREDIENTES

&nbsp;

<h3><strong>Ingredientes:</strong></h3>

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>2 envelopes de gelatina sabor maracujá</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>500 ml de água quente</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 envelope de suco em pó sabor maracujá concentrado</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 caixinha de leite condensado</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 caixinha de creme de leite</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1/2 xícara de leite em pó</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

&nbsp;

<h2>Modo de preparo</h2>

&nbsp;

&nbsp;

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li>Em uma tigela, dissolva a gelatina na água quente.</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li>Acrescente o suco em pó, o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó.</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li>Bata bem com um fouet até obter uma mistura homogênea.</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li>Despeje a mistura em uma travessa e leve à geladeira por cerca de 2 horas, ou até firmar.</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li style="list-style-type: none;">

<ol>

<li>Retire da geladeira e sirva.</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

<strong>Dicas:</strong>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Para uma consistência mais cremosa, bata a mistura no liquidificador.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Você pode adicionar frutas frescas ao pudim, como pedaços de maracujá ou morangos.</li>

</ul>



</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Sirva o pudim com calda de caramelo ou chantilly.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15751-guarde-bem-essa-receita-por-que-e-igual-a-um-tesouro-na-terra.html>