

SORVETE DE PUDIM: O SABOR E TEXTURA VÃO CONQUISTAR VOCÊ, IDEAL PRA SERVIR NA SOBREMESA!

INGREDIENTES

3 gemas

2 caixinhas de creme de leite

2 caixinhas de leite condensado

1 xícara(chá) de açúcar

½ xícara(chá) de água

1 colher(chá) de essência de baunilha

500 ml de leite

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque o açúcar, derreta em fogo baixo, até formar uma calda dourada. Adicione a água, deixe derreter e dissolver os torrões até obter um caramelo brilhante.

Em outra panela coloque o leite condensado, o creme de leite, as gemas, o leite, e a essência de baunilha.

Leve em fogo médio, mexendo sempre, até ferver e engrossar levemente. Retire do fogo, e despeje num refratário caramelizado com metade do caramelo preparado.

Leve para gelar no freezer por no mínimo 4 horas, retire e cubra com o restante do caramelo.

Sirva em seguida essa maravilha gelada de sorvete de pudim!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15973-15973.html>