

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/16176-sorvete-de-pudim-o-sabor-e-textura-vao-conquistar-voce-ideal-para-servir-na-sobremesa.html>