

# 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

<ol>

<li>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.</li>

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

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

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

<li>Sirva em seguida essa maravilha gelada de sorvete de pudim!</li>

</ol>

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16176-sorvete-de-pudim-o-sabor-e-textura-va-conquistar-voce-ideal-para-servir-na-sobremesa.html>