

RECEITA DE PUDIM QUE NÃO VAI AO FORNO, SOBREMESA DE DEIXAR TODOS COM ÁGUA NA BOCA!!

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite

1 caixinha de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 pacote de gelatina em pó sem sabor e sem cor (12g)

3 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina

- Ingredientes para a Calda:

1 xícara de açúcar para a calda

1/3 de xícara de água fervendo para a calda

MODO DE PREPARO

Despeje todo o açúcar numa panela e leve ao fogo baixo.
 Deixe derreter totalmente até formar um caramelo. Adicione a água quente, misture e desligue o fogo. Em seguida caramelize a forma de pudim.
 Aguarde esfriar, Despeje na forma caramelada e leve à geladeira por 3 horas ou por 1 hora no freezer.
 Desenforme e sirva em seguida. Pudim Sem ir ao Forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16730-16730.html>