

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.<br class="html-br" />Deixe derreter totalmente até formar um caramelo. Adicione a água quente, misture e desligue o fogo. Em seguida caramelize a forma de pudim.<br class="html-br" />Aguarde esfriar, Despeje na forma caramelada e leve à geladeira por 3 horas ou por 1 hora no freezer.<br class="html-br" />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>