

PUDIM SEM OVO RÁPIDO

INGREDIENTES

- 1 pacote de gelatina (sem sabor)
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 250 ml de leite (use a lata de leite de condensado pra medir)
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o creme de leite, o leite condensado e o leite e bata por 2 minutos

Em um bule coloque a água e dissolva a gelatina em fogo baixo por 2 minutos

Junte no liquidificador e bata com outros ingredientes por 2 minutos

Depois de ter batido deixe descansar no liquidificador

Coloque o açúcar na forma de pudim e mexa até derreter

Adicione 1 copo de água dentro da forma e deixe virar uma calda caramelizada

Despeje tudo que está no liquidificador dentro da forma

Desligue, tampe com papel alumínio e deixe esfriar

Leve para o freezer ou congelador por 3 horas tampado com papel de alumínio

Depois de 3 horas pode servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7859-pudim-sem-ovo-rapido.html>