PUDIM DE GELADEIRA OU FLAN DELÍCIA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite integral (mesma medida do leite condensado)

1 envelope de gelatina sem sabor

5 colheres (sopa) de água

2 colheres (sopa) de leite em pó

1/2 colher (café) de essência de baunilha

Calda:1 xícara de (chá) de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar diretamente na forma que irá usar, mexendo algumas vezes com colher de pau, até dissolver os grãos e dourar

Coloque a água aos poucos, tomando cuidado para não se queimar e vá mexendo; quando dissolver todos os grumos, sua calda estará pronta

Hidrate a gelatina com 5 colheres de água

Espere até hidratar e leve em banho

Coloque todos os ingredientes no liquidificador sendo por último a gelatina dissolvida; bata até homogenizar

Despeje na forma com o caramelo e leve para gelar por 4 horas

Troque a essência de baunilha por morango, coco ou o que preferir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10407-pudim-de-geladeira-ou-flan-delicia.html