

PUDIM DE PAÇOCA (SEM FORNO)

INGREDIENTES

400 g de doce de leite

1 xícara de creme de leite

500 ml de leite (temperatura ambiente)

5 paçoca

24 g de gelatina incolor

MODO DE PREPARO

No liquidificador acrescente, leite, creme de leite, doce de leite e a paçoca

Bata por uns 2 minutos.

Em seguida, acrescente a gelatina hidratada (passo a passo está atrás do pacotinho da gelatina como hidratar).

E bata por mais 2 minutos.

Transfira a mistura para uma forma untada com óleo

Leve para geladeira no mínimo 12 horas, essa é parte mais demorada, pois o pudim precisa ficar bem firminho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13651-pudim-de-pacoca-sem-forno.html>