

PUDIM DE KEFIR (NÃO VAI AO FORNO)

INGREDIENTES

- 200 g de leite condensado
- 200 ml de iogurte de kefir (dessorado)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 5 colheres (sopa) de açúcar para a calda (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o iogurte de kefir e o creme de leite.

Bata ate ficar homogêneo.

Separadamente hidrate a gelatina dissolvendo o conteúdo do envelope em 5 colheres de água fria.

Leve em fogo baixo até dissolver bem ou no micro-ondas por 15 segundos.

Misture bem o creme do liquidificador e a gelatina.

Derreta o açúcar para calda e coloque em forma de furo central.

Acrescente o creme, cubra com plastico filme e leve à geladeira por 12 horas.

Desenforme e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14004-pudim-de-kefir-nao-vai-ao-forno.html>