

PUDIM DE LEITE EM PÓ (SEM FORNO)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (mesma medida do leite condensado)
- 1 copo (americano) de leite em pó
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 5 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
- 1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Em uma forma de furo central derreta em fogo baixo o açúcar.

Em seguida, acrescente a água para fazer a calda. Mexa até dissolver tudo e vá girando a forma para caramelizá-la por completo e reserve.

No liquidificador, junte o leite condensado, o creme de leite, a gelatina (hidratada como indica a embalagem) e o leite em pó. Bata por uns 3 minutos.

Coloque a mistura na forma.

Cubra com plástico filme e leve à geladeira por aproximadamente 4 horas ou até ficar firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14291-pudim-de-leite-em-po-sem-forno.html>