

PUDIM DE GELATINA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina incolor
- 1 lata de doce de leite (pode ser feito na panela de pressão)
- 1 caixa de creme de leite
- 3/4 de xícara de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- Cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

Dissolva bem a gelatina na xícara de leite e leve ao microondas ou ao banho maria no fogão para esquentar e derreter sem deixar ferver.

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficarem bem homogêneos.

Despeje o conteúdo em uma forma com furo no meio ligeiramente untada com óleo de girassol ou de milho e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Depois que endurecer, desenforme e decore com as cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16291-pudim-de-gelatina-de-doce-de-leite.html>