

PUDIM NO POTE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 gelatina sem sabor
- 1 copo de açúcar para a calda
- 1/2 copo de água para a calda

MODO DE PREPARO

Misture a gelatina com 5 colheres de água em uma vasilha pequena.

Coloque um pouco de água em uma panela para ferver e coloque a gelatina para virar uma calda em banho-maria.

Coloque o leite em uma vasilha e misture o leite com a gelatina.

Coloque no liquidificador o leite com a gelatina o leite condensado o creme de leite e bata por 5 minutos e desligue o liquidificador

Em uma panela, coloque o açúcar para derreter e vá misturando.

Quando derreter, despeje o meio copo de água (vai formar uma crosta, aí vocês mexe até derreter).

Pegue duas colheres da calda e coloque no liquidificador com os outros ingredientes e bata só para dar uma misturadinha.

Arrume os potinhos dentro de uma forma e coloque a calda e a mistura do liquidificador devagar.

Leve à geladeira por 4 horas.

Sirva diretamente no pote ou desenforme num pratinho (se for desenformar, passe uma faquinha no redor tire um pouco o ar e desenforme).

A calda tem que ficar molinha mesmo, para a hora de desenformar não grudar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16537-pudim-no-pote.html>