PUDIM SEM FORNO

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado (395g)

2 caixas de creme de leite

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 xícara de leite integral

1 sachê de gelatina sem sabor

1 xícara de açúcar

1/4 de xícara de água

MODO DE PREPARO

No liquidificador, adicione o leite condensado, creme de leite e a baunilha.

Misture a gelatina sem sabor com o leite e aqueça no micro-ondas de 15 a 20 segundos.

Acrescente a mistura no liquidificador e bata por 5 minutos.

Em uma forma com furo central, junte o açúcar e a água.

Deixe no fogo até virar caramelo (cor de guaraná) e cuidado para não queimar.

Coloque a mistura do pudim na forma.

Deixe esfriar um pouco e leve para gelar na geladeira.

É bom deixar gelando de um dia para o outro.

Após isso, aqueça o fundo da forma para amolecer a calda e desenforme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16831-pudim-sem-forno.html