

PUDIM DE CREME DE AVELÃ DE GELADEIRA

INGREDIENTES

- 1 pote de creme de avelã
- 2 pacotes de gelatina sem sabor
- 1 caixas de leite condensado
- 4 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque, 1 caixa leite condensado e 2 caixas de creme de leite e misture bem.

Em seguida, dissolva 1 pacote de gelatina e misture ao creme.

Coloque em uma forma e leve à geladeira até engrossar.

Para o recheio de avelã, adicione creme de avelã e as 2 caixas de creme de leite em uma panela e leve ao fogo até que esteja tudo bem misturado.

Logo depois, dissolva o outro pacote de gelatina e misture ao creme.

Coloque sobre o creme branco e deixe na geladeira por 4 horas.

Decore e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17120-pudim-de-creme-de-avela-de-geladeira.html>