

PUDIM DE NUTELLA COM CALDA DE CEREJA

INGREDIENTES

2 envelopes de gelatina em pó sem sabor

1 e 1/2 xícara de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

1 copo de cereja em calda (100 g)

1 nutella (350 g)

MODO DE PREPARO

Polvilhe a gelatina sobre o leite, deixe descansar por 5 minutos e em seguida dissolva-a em banho-maria.

Em outra panela, em banho-maria, amoleça a nutella, para que fique com uma consistência mais líquida.

No liquidificador, bata o leite com a gelatina, o creme de leite, o leite condensado e a nutella.

Unte a forma com óleo, com a ajuda de um guardanapo.

Para a calda, pique as cerejas, e misture um pouco da calda da própria cereja com um pouquinho de leite e forre o fundo da forma.

Despeje a mistura do liquidificador sobre a calda, com cuidado e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22487-pudim-de-nutella-com-calda-de-cereja.html>