

PUDIM DE LEITE SEM FORNO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, acrescente o leite condensado, o creme de leite, o leite e a gelatina sem sabor dissolvida de acordo com as informações contidas na embalagem.

Bata os ingredientes até todos se misturarem, por mais ou menos uns 3 minutos.

Após preparar o pudim, acrescente o açúcar na forma em que irá pôr, para derreter no fogo.

Depois que fizer isso, acrescente a água, misture e espere ferver um pouco para a calda não ficar dura.

Com cuidado (pois a forma estará quente), espalhe a calda por toda sua extensão e adicione o pudim.

Leve à geladeira por 4 horas ou ao freezer (congelador) por 1 hora.

Pronto, sua sobremesa está feita!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23719-pudim-de-leite-sem-forno.html>