

PUDIM TIPO FLAN

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

2 latas de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

1 xícara (chá) de leite

1 envelope (12 g) de gelatina em pó sem sabor

MODO DE PREPARO

Primeiro, leve ao fogo uma xícara de açúcar até ficar um caramelo.

Depois, caramelize uma forma para pudim e coloquei um pouquinho na geladeira para endurecer. Hidrate a gelatina conforme a instrução da embalagem.

Bata todos os ingredientes, inclusive a gelatina já hidratada, no liquidificador.

Em seguida, coloque na forma caramelizada e deixei de um dia para o outro na geladeira.

Desenforme após 24 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/26425-pudim-tipo-flan.html>