

PUDIM DE LEITE SEM IR AO FORNO

INGREDIENTES

2 latas ou caixinhas de leite condensado

3 latas ou caixinhas de creme de leite

1 xícara de leite fervendo (250 ml)

2 saquinhos de gelatina sem sabor (24 g)

açúcar a gosto para caramelizar a forma

MODO DE PREPARO

Hidrate e dissolva a gelatina, conforme indicação do fabricante na embalagem e reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o leite fervendo.

Coloque a gelatina e bata por mais 3 minutos.

Escolha a forma de sua preferência (usei de 20 cm) e caramelize com o açúcar.

Logo após, despeje todo o conteúdo do liquidificador na forma e leve à geladeira por 3 horas.

Depois, é só desenformar e servir.

Não deixe a gelatina ferver ao dissolver.

Caso queira reduzir o tempo de geladeira, coloque no freezer por 1 hora e depois leve à geladeira por mais 30 minutos.

Deixe as caixinhas de creme de leite na geladeira antes de usar, assim sairá mais fácil e não será preciso ficar raspando com a colher.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27679-pudim-de-leite-sem-ir-ao-forno.html>