

PUDIM ALEMÃO FÁCIL

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite com soro
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 e 1/2 pacotes de gelatina incolor sem sabor

CALDA:

Calda: 1 copo de vinho tinto suave (daqueles baratos mesmo)
1 copo de água
7 colheres de sopa de açúcar
cravo e canela em pau a gosto

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Umedeça a gelatina com 7 colheres de sopa de água, leve ao micro-ondas e derreta conforme as instruções da embalagem.
Bata no liquidificador todos os ingredientes.
Por último, adicione a gelatina dissolvida e bata.
Unte uma forma, de furo central, com óleo (não fica gosto e desenforma muito fácil).
Despeje o conteúdo na forma e leve à geladeira por, aproximadamente, 3 horas, ou até ficar firme.

CALDA DE VINHO:

Calda de vinho: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, até o ponto de calda, demora em média 40 minutos.
Deixe esfriar um pouco e despeje sobre o pudim.
Decorei com physalis, blueberry e cereja.
Coloquei a calda em uma molheira a parte, para que cada um se servisse.
Essa receita é muito fácil e muito gostosa!
Para desenformar, agite a forma de um lado para o outro, até que as laterais e o centro estejam soltos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27698-pudim-alemao-facil.html>