

# 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>