

PANACOTA

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 litro de leite desnatado
5 caixas de creme de leite (200 g cada)
500 g de açúcar
48 g de gelatina sem sabor (2 embalagens)

CALDA:

Calda: 500 g de açúcar
1 litro de vinho
2 embalagens de polpa de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Dissolver a gelatina em 200 ml de água fria.
Colocar todos os ingredientes em uma panela, até quase ferver.
Colocar no liquidificador para misturar.
Colocar a mistura em forminhas para pudim.
Esperar esfriar e levar a geladeira.

CALDA:

Calda: Colocar todos os ingredientes em uma panela e esperar ferver (até o álcool evaporar).
Depois de ferver, deixar esfriar para engrossar.
Acrescente a calda sobre o pudim e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28447-panacota.html>