

# 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 forminhos 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>