PUDIM DE LEITE CONDENSADO QUE NÃO VAI AO FORNO E SEM OVOS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (395 g)

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 sachê de gelatina sem sabor (12 g)

1 xícara de chá de leite quente (200 ml)

3 colheres de sopa açúcar para fazer o caramelo

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina na água.

Coloque a gelatina em 5 colheres de água fria, mexa um pouco e espere 5 minutos.

Depois que ela estiver hidratada, dissolva na xícara de leite quente.

Não pode ser gelado ou frio, senão não vai dar a consistência.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e a gelatina dissolvida na xícara de leite quente.

Bata até formar uma mistura homogênea.

Coloque o açúcar na forma e leve ao fogo até formar um caldo de caramelo.

Despeje a mistura do liquidificador na forma e leve à geladeira.

O ideal será deixar de um dia para o outro.

Depois, é só desenformar e servir gelado.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28548-pudim-de-leite-condensado-que-nao-vai-ao-forno-e-sem-ovos.html