

PUDIM DE LEITE CONDENSADO (NÃO VAI NO FORNO)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1 caixinha de creme de leite

1 pacote de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Para hidratar a gelatina adicione 5 colheres de sopa bem cheias de água e adicione todo o pacotinho de gelatina.

Misture bem com um garfo e deixe descansar por 5 minutos, reserve.

Bata o leite condensado, o creme de leite e o leite no liquidificador.

Acrescente a gelatina sem sabor e continue batendo.

Coloque em uma forma caramelizada e leve à geladeira por 4 horas ou mais, até que fique firme.

Desenforme e sirva.

Você pode substituir a gelatina sem sabor por maria mole e o leite por 1 vidro de leite de coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30087-pudim-de-leite-condensado-nao-vai-no-forno.html>