

PUDIM DE LEITE QUE NÃO VAI AO FORNO

INGREDIENTES

1 lata (caixa) de leite condensado
2 vezes a mesma medida de leite
3 ovos
1 colher (café) de essência de baunilha
1 sachê de gelatina em pó sem sabor
ameixas em calda
calda de chocolate

MODO DE PREPARO

Bata os 4 primeiros ingredientes no liquidificador por 5 minutos.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme.

Reserve, mexendo de vez em quando.

Dissolva a gelatina em 5 colheres (sopa) de leite, até formar um creme denso e misture ao creme reservado, mexendo bastante para uniformizar.

Coloque a mistura numa forma para pudim, untada com margarina ou manteiga.

Deixe esfriar.

Leve ao freezer, por 3 horas.

Retire do freezer e descole as bordas da forma com uma faca.

Retire da forma.

Coloque calda de chocolate e ameixas em calda para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30713-pudim-de-leite-que-nao-vai-ao-forno.html>