

PUDIM DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 1 lata de pêssegos em calda
- a mesma medida de leite condensado de leite

MODO DE PREPARO

Pique em cubos pequenos cerca de 6 pêssegos e reserve.

Bata no liquidificador o restante dos pêssegos junto com sua calda e reserve.

Unte uma forma para pudim (pode ser de plástico, não vai ao fogo) com manteiga/margarina sem sal, cubra o fundo da forma com 1/3 dos pêssegos picados e reserve.

Prepare a gelatina sem sabor conforme as instruções da embalagem.

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite e a gelatina por aproximadamente 5 minutos.

Despeje a mistura na forma de pudim e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

Com cuidado desenforme o pudim, regue com a calda de pêssegos e decore com o restante dos pêssegos picados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31318-pudim-de-pessego.html>