

PUDIM DE GELATINA DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 caixinha de gelatina sabor limão

250 ml de água quente

250 ml de água gelada

suco de 3 limões

150 g de cream cheese

200 g de chocolate branco

1 caixinha de creme de leite

1 envelope de gelatina sem sabor incolor

1 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina de limão na água quente.

Adicione a água gelada e misture muito bem. Desta mistura separe 250 ml e coloque em uma forma para pudim untada com óleo.

Leve à geladeira para endurecer.

Reserve os 250 ml restante.

Derreta o chocolate com o creme de leite em banho-maria e reserve.

No liquidificador coloque o suco de limão, o cream cheese, o chocolate derretido com creme de leite, a gelatina sem sabor dissolvida em 5 colheres de sopa de água e derretida no micro-ondas por 20 segundos e o açúcar.

Bata bem e despeje sobre a gelatina já endurecida.

Leve à geladeira novamente para endurecer.

Depois que endurecer despeje os 250 ml de gelatina reservados acima e leve à geladeira por 3 horas ou até que esteja bem firme.

Desenforme e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33785-pudim-de-gelatina-de-limao.html>