

PUDIM DA GIIH QUE NÃO VAI AO FOGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (previamente gelada)
- 1 caixinha de gelatina (sabor de sua preferência)
- 1 copo de leite
- 3 colheres de (sopa) de açúcar
- 3 colheres de (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina em pó e depois dissolva no leite, reserve.

Em uma forma para pudim coloque as 3 colheres de (sopa) de açúcar e as 3 colheres de (sopa) de água.

Leve ao fogo mexendo até formar um caramelo.

Caramelize toda forma e reserve.

No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite (previamente gelado) e o leite por 10 minutos.

Acrescente a gelatina dissolvida na mistura do liquidificador e bata por mais 10 minutos.

Coloque a mistura do liquidificador já batida na forma caramelizada e leve ao freezer por 1 hora (dependendo do seu freezer pode demorar mais ou menos).

Depois desenforme e sirva gelado.

Mantenha na geladeira.

Se desejar coloque frutas sobre o pudim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33949-pudim-da-giih-que-nao-vai-ao-fogo.html>