

PUDIM COM CALDA DE VINHO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 envelope de gelatina em pó sem sabor

1 lata de leite condensado

A mesma medida (da lata) de água

1 caixinha (200 g) de creme de leite

CALDA:

Calda: 2 xícaras (chá) de vinho tinto

1 xícara (chá) de água

3/4 xícara (chá) de açúcar

5 cravos-da-índia

1 pau de canela

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Hidrate e dissolva a gelatina na metade da água. Coloque todos os ingredientes do pudim no liquidificador, inclusive a gelatina dissolvida e bata bem. Unte a forma de furo central com óleo e enxague.

Despeje o pudim e leve à geladeira por algumas horas para ficar firme.

CALDA:

Calda: Misture todos os ingredientes da calda numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo só até o açúcar dissolver completamente. Pare de mexer e deixe ferver até obter uma calda rala, coe e espere esfriar. Desenforme o pudim e sirva com a calda de vinho.

Fácil e prático.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35184-pudim-com-calda-de-vinho.html>