

PUDIM DE GELADEIRA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS DO KIKO

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite
1 lata de leite condensado
1 tablete de 170 g de chocolate branco
1 envelope de gelatina sem sabor
1 copo de leite ou (usar a lata de creme de leite como medida)
1 colher de café de essência de baunilha
170 g de frutas vermelhas (congelada)
1 colher de sobremesa de amido de milho
1/2 limão
1/2 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Aquecer em fogo baixo as frutas vermelhas congeladas com a medida de água.

Adicionar o açúcar, o limão (mexer) e depois o amido de milho.

Mexer até engrossar um pouco.

Aguardar esfriar, desenformar o pudim e espalhar a calda por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36205-pudim-de-geladeira-com-calda-de-frutas-vermelhas-do-kiko.htm>

|