

PUDIM DE AMEIXA QUE NÃO VAI AO FOGO

INGREDIENTES

- 10 colheres de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 100 ml de leite morno
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 1/2 lata de ameixas em caldas sem caroço

MODO DE PREPARO

Fazer uma calda com o açúcar em uma forma de pudim e reserve.

Dissolva a gelatina sem sabor no leite morno.

Bater no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, a gelatina dissolvida e as ameixas por 5 minutos.

Despejar na forma já caramelizada e levar à geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36717-pudim-de-ameixa-que-nao-vai-ao-fogo.html>