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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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