

PUDIM COM GELATINA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 ovos inteiros
- 3 xícaras de leite
- 1 colher de sobremesa de baunilha
- 2 pacotinhos de gelatina incolor sem sabor em pó (24 g cada)
- 2 xícaras de água quente

MODO DE PREPARO

Dissolva os dois pacotes de gelatina na água quente e reserve.

Bata o leite condensado, os ovos, as 3 xícaras de leite e a baunilha no liquidificador.

Coloque o conteúdo do liquidificador numa panela funda, leve ao fogo alto e mexa até dar uma engrossada (não engrossa muito).

Apague o fogo, misture a gelatina dissolvida e mexa bem.

Coloque a mistura numa forma de pudim, previamente caramelizada, espere dar uma amornada e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.

Na hora de desenformar, puxe as beiradas com uma faca e aqueça rapidamente o fundo da forma na chama do fogão, para que se solte mais facilmente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37868-pudim-com-gelatina.html>