

PUDIM DE GELATINA DE TUTI-FRUTI

INGREDIENTES

1 caixa de gelatina sabor de tuti-fruti
2 envelopes de gelatina sem sabor
1 lata de leite condensado
1 lata de leite(use a lata de leite condensado vazia para medir)
1 lata de creme de leite sem soro
1 vidro de leite de coco de 200 ml
150 ml de água quente
150 ml de água gelada

MODO DE PREPARO

Unte uma forma para pudim com óleo.

Em uma tigela, dissolva a gelatina de tuti-fruti na água quente, adicione a água gelada, mexa bem.

Dessa mistura separe 150 ml e coloque na forma para pudim já untada e leve à geladeira para firmar, fazendo assim a primeira camada. Reserve o 150 ml restante.

No liquidificador, faça um creme com o leite condensado, o leite, o creme de leite, o leite de coco e a gelatina sem sabor dissolvida em 10 colheres de sopa de água e derretida no micro-ondas por 30 segundos.

Bata bem para que a gelatina se misture aos outros ingredientes.

Desse creme separe 500 ml e misture com a gelatina(150 ml)reservada acima.

Misture bem e despeje sobre a primeira camada já gelada e firme, fazendo assim a segunda camada. Leve à geladeira para gelar e firmar.

O restante do creme coloque sobre a segunda camada já gelada e firme, fazendo assim a terceira e última camada.

Levar para gelar por 4 horas e desenforme. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38854-pudim-de-gelatina-de-tuti-fruti.html>