

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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