PUDIM DE LEITE NINHO QUE NÃO VAI AO FORNO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar

100 ml de água

2 pacotes de gelatina em color e sem sabor

10 colheres (sopa) de água morna

1 lata de leite condensado (395 g)

1 lata de creme de leite

500 ml de leite (integral/desnatado/semidesnatado)

2 xícaras (chá) de leite em pó (200 ml)

MODO DE PREPARO

Em uma panela aquecida, coloque 1 xícara de açúcar e diminua o fogo de médio para baixo

Misture o açúcar até virar um caramelo bem líquido

Quando derreter, acrescente 100 ml de água e misture até derreter o líquido

Depois passe para a forma de pudim com uma colher, passe o caramelo no meio e nas laterais

Em um recipiente, coloque 2 pacotes de gelatina sem sabor e acrescente 10 colheres de água morna

Em um liquidificador, coloque 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 500ml de leite e 2 xícaras de leite ninho

Volte para a gelatina e coloque por último no liquidificador

Se grudar na lateral do liquidificador, pare de bater e desgrude para não prender nada

Despeje a massa dentro da forma caramelizada, cubra o pudim com papel

Coloque na geladeira por durante 4 a 5 horas (se deixar 5 horas fica mais durinho e mais gostoso)

Coloque no prato maior do que a forma vire de cabeça para baixo

Pronto fica uma delícia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4281-pudim-de-leite-ninho-que-nao-vai-ao-forno.html