

# 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>