

PUDIM DE LEITE CONDENSADO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 gelatina sem sabor

1 copo americano de leite

MODO DE PREPARO

No liquidificador despeje o leite condensado e o creme de leite.

Aqueça o leite e deixe reservado.

Em um outro recipiente hidrate a gelatina sem sabor conforme orientação da embalagem.

Misture a gelatina hidratada no leite quente, mexa bem para não empelotar.

Despeje essa mistura no liquidificador e bata tudo por mais ou menos 1 minuto.

Em seguida coloque a mistura em uma forma molhada.

Leve para a geladeira por aproximadamente 4 horas.

Se preferir pode ser feita uma calda de caramelo e despejar em cima após desenformar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43180-pudim-de-leite-condensado-de-liquidificador.html>