PUDIM DE LEITE MOÇA QUE NÃO VAI AO FORNO

INGREDIENTES

1 xícará de açucar

1 xícara de água

2 caixas de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 xícara (chá) de leite

1 envolope de gelatina incolor

MODO DE PREPARO

Em uma forma de furo central, derreta o açucar até ficar dourado, acrescente a água e deixe dissolver.

Leve o leite ao forno, quando estiver quente coloque a gelatina incolor, mexa bem até dissolver a gelatina. Não deixe o leite ferver.

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o leite com a gelatina dissolvida. Deixe bater por uns 5 minutos.

Depois despeje a mistura na forma de furo central, com a calda de caramelo já fria.

Leve a geladeira por 4 horas.

Dica: Para desenformar esquente um faca e passa nas laterais da forma, depois coloque a forma no fogo por 2 a 3 segundos e desenforme em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43864-pudim-de-leite-moca-que-nao-vai-ao-forno.html