

PUDIM DE GELADEIRA SABOR MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 2 unidades latas de leite condensado de 395 g
- 3 a 4 unidades caixinhas de creme de leite de 200 ml sem soro
- 5 unidades maracujá grande
- 2 unidades colheres rasas de sopa de leite em pó
- 2 pacotinho gelatinas incolores em pó sem sabor de 24 g (marca Dr. Oetker)
- 1 unidade forma de bolo com furo no meio de plástico, vidro, ou silicone
- 1 pote pequeno de cerejas

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador a polpa pura de 3 maracujá sem sementes e sem água, todo leite condensado, todo creme de leite, todo leite em pó.

Em seguida coloque em um papeiro de alumínio 10 a 12 colheres de sopa de água em temperatura natural junto com o conteúdo dos 2 pacotinhos de gelatina sem sabor incolor de 24 g, leve ao fogo baixo sem deixar ferver (apenas para ativar a gelatina).

Em seguida misture a gelatina pronta aos outros ingredientes que se encontram no liquidificador com a ajuda uma colher (não usar o liquidificador para misturar a gelatina).

Unte com uma camada fina de margarina a forma de bolo com a ajuda de um papel toalha

Leve ao congelador por em media de 2 a 3 horas.

Tire o pudim da forma colocando em um prato untado levemente com margarina, decore com a polpa de 2 maracujá batido com garfo ainda com sementes para ficar mais bonito use cerejas conforme a foto (ou como preferir).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44069-pudim-de-geladeira-sabor-maracuja.html>