PUDIM DE GELADEIRA SABOR GOIABA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado de 395 g

3 caixinhas de creme de leite de 200 g

2 colheres rasas de sopa de leite em pó

200 ou 250 ml de suco concentrado de goiaba em caixa

Goiaba em calda

2 sachês de gelatina incolor sem sabor, 24 g

Rodelas de goiaba (a fruta mesmo)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, creme de leite, o leite em pó e o suco de goiaba em caixa.

Depois de tudo bem misturado coloque 3 metades de goiaba em calda e bata só mais um pouco deixando farelos inteiros.

Em seguida prepare os 2 sachês de gelatina em um papeiro com 10 colheres de sopa de água, leve ao fogo misturando sempre a gelatina sem deixar ferver (fogo baixo).

Junte aos outros ingredientes misturando com uma colher.

Leve ao congelador por 2 a 3 horas em uma forma de plástico, vidro ou silicone com furo ao meio, levemente untada com margarina.

Em seguida desenforme em um prato, decorando com tiras de goiaba em calda ou rodelas da fruta natural, derrame também uma pequena quantidade de calda da goiaba no pudim para ficar um pouco molhadinho – está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45738-pudim-de-geladeira-sabor-goiaba.html