SUGLI DE LARANJA DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 litro de suco natural e integral de laranja

Açúcar, adoçante ou açúcar light a gosto

1/2 pacote de gelatina incolor (6 g) hidratada em 1/2 xícara de água fria

3 colheres de sopa de fubá

MODO DE PREPARO

Esprema laranjas o suficiente para obter 1 litro de suco mais ou menos.

Adoce o suco de laranja ao seu gosto (cristal, adoçante ou light).

Para cada xícara de suco adoçado, uma colher bem cheia de fubá, dissolvida em uma xícara do suco de laranja.

Leve o restante do suco para uma panela em fogo alto.

Assim que começar a ferver, junte o fubá dissolvido ao suco fervente e mexa sem parar até que comece a cozinhar.

Continue a mexer com o fogo alto, quando começar a engrossar e espirrar, tampe a panela e abaixe o fogo.

Mexa de vez em quando para que não empelote.

Tire o doce do fogo e acrescente meio pacote de gelatina incolor, hidratada em meia xícara de água fria.

Deite o pudim em forma molhada, deixe esfriar e então leve para gelar.

Desenforme depois de frio, decore com rodelas de laranja e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45900-sugli-de-laranja-da-vovo.html