

PUDIM DE LEITE (QUE NÃO VAI AO FORNO)

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 2 colheres (sopa) de açúcar para caramelizar a fôrma

MODO DE PREPARO

Hidrate e dissolva a gelatina em pó sem sabor em 1 xícara (chá) de leite.

No liquidificador coloque leite condensado, creme de leite e a gelatina dissolvida no leite e bata bem até formar uma mistura homogênea.

Coloque a açúcar em uma forma de buraco em fogo baixo até formar um caramelo e despeje o líquido e leve a geladeira. Deixe na geladeira de um dia para outro.

Retire da forma e coloque em um refratário de vidro e sirva em seguida.

Bom Apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47284-pudim-de-leite-que-nao-vai-ao-forno-2.html>