PUDIM DA MAISA

INGREDIENTES

1 lata de leite condesado

2 caixa de creme de leite

1 copo de leite

1 gelatina sem sabor

Açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, dissolva a gelatina sem sabor. Leve ao fogo e ferva por 2 minutos. Deixe à parte.

No liquidificador, bata o creme de leite com o leite condesado por 5 minutos.

Após, misture o leite da panela. E bata mais um pouco.

Na própria forma do pudim, despeje a quantidade de açúcar refinado que desejar e leve ao fogo até derreter totalmente.

Jogue o pudim do liquidificador.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 5 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55174-pudim-da-maisa.html