PUDIM SEM OVO E SEM GASTAR O GÁS

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina (sem sabor)

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 copo de leite (250 ml)

200 ml de água fria

8 colheres de açúcar pra calda

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite e o leite

Em um bule coloque a gelatina com dois dedo de água e dissolva

Coloque a gelatina para bater junto no liquidificador por uns 5 minutos

Na forma coloque o açúcar e mexa até o açúcar caramelizar

Com o fogo baixo a água até derreter o açúcar e ferver um pouco

Deixe o fogo baixo

Despeje na forma onde está a calda e apague o fogo

Tampe com papel laminado

E leve no congelador por 4 horas

Depois é só desenformar e servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7876-pudim-sem-ovo-e-sem-gastar-o-gas.html