PUDIM ESPELHADO DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

3 pacotinhos de gelatina sabor pêssego

1 lata de pêssegos em calda

150 ml de água fervente

150 ml de água fria

2 xícaras de leite integral (200ml cada)

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

1º passo

Dissolva 1 pacotinho da gelatina em 150 ml de água fervente e 150 ml de água fria

Corte os pêssegos em pedaços menores e posicione

Leve no congelador por uns 30/40minutos para firmar a gelatina e o pêssego, e conseguirmos colocar o outro creme por cima

Coloque 2 xícaras de leite pra esquentar (não precisa ferver) e dissolva os outros 2 pacotinhos de gelatina, mexendo bem pra dissolver

Coloque esse creme na forma, em cima da gelatina com pêssegos que vc deixou gelando

Coloque na geladeira pra gelar de um dia pro outro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/926-pudim-espelhado-de-pessego.html