

PUDIM GELADO COM CALDA DE AMEIXA

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 2 gelatinas sem sabor
- 1 lata de ameixas em calda
- 1 lata de leite quente
- 3 copos de açúcar
- 1 copo de água

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina sem sabor no leite

Em seguida, no liquidificador, bata o leite e a gelatina sem sabor

Quando a gelatina estiver bem dissolvida, acrescente o leite condensado e o creme de leite, e reserve

Em uma panela coloque 3 copos de açúcar e leve ao fogo

Quando o açúcar estiver totalmente derretido, acrescente a calda das ameixas e 1 copo de água e deixe no fogo até dar ponto

Em seguida, coloque um pouco da calda em uma forma com furo central

Logo após, despeje o pudim na forma

Leve à geladeira, e quando estiver firme, desenforme e coloque o restante da calda por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12728-pudim-gelado-com-calda-de-ameixa.html>