

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 dedos 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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