



RECEITAS DA FIA

Geladinho Gourmet de Pudim

www.receitasdafia.com/receitas/geladinho-gourmet-de-pudim

Aprenda a fazer geladinho gourmet de pudim e fuja do calor com essa sobremesa deliciosa !

Geladinho Gourmet de Pudim

 30 min

 10 porções

Ingredientes

- 3 [gemas](#)
- 200ml de [leite](#)
- Essência de [baunilha](#)
- 1 caixa de [creme de leite](#)
- 1 lata de [leite condensado](#)
- [calda de caramelo](#)
- saquinho de geladinho

Modo de Preparo

1. Na panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite, as gemas e a essência de baunilha.
2. Com o fogo ainda desligado, misture tudo.
3. Ligue o fogo médio para alto e mexa até levantar e atingir o ponto.
4. Vire o líquido na tigela e deixe esfriar até ficar morno para frio.
5. Em saquinhos de geladinho, coloque a calda de caramelo, espalhe e com a ajuda de um funil, encha com o líquido do pudim.
6. Remova o ar, torça e dê um nó.
7. Corte o excesso de plástico para dar acabamento e leve ao freezer até endurecer. Sirva!

www.receitasdafia.com