



RECEITAS DA FIA

Pudim de frutas com castanhas

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-frutas-com-castanhas

Hoje tem Pudim de Frutas que não vai ao forno, com toque especial ...Castanhas...perfeito para servir na Ceia de Natal. Vamos conferir a receita passo a passo!

Pudim de frutas com castanhas

 20 min

 10 porções

Ingredientes

FRUTAS

- 1 xícara de [morangos](#) picados
- 1 xícara de abacaxi em calda
- 1 xícara de pêssego em calda (retire a cada)
- 1 xícara de [uvas](#) picadas sem sementes
- 1 xícara de uvas passas brancas e pretas
- 1 xícara de [castanhas](#) de sua preferência

PUDIM

- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 1 caixinha de creme de leite
- a mesma medida da (caixa do creme de leite)de calda de abacaxi
- 1 sachê de gelatina sem sabor hidratada
- 3 colheres de [leite em pó](#)

Modo de Preparo

1. Corte todas as frutas e reserve.

PUDIM

1. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, a calda do abacaxi, o leite em pó e a gelatina hidratada conforme instruções da embalagem.
2. Bata bem, ate ficar cremoso.
3. Unte uma forma de buraco central com óleo ou margarina.
4. Coloque as frutas e as castanhas no fundo da forma.
5. Despeje o pudim por cima.
6. Leve para gelar por aproximadamente 2 horas.
7. Retire da geladeira, desenforme e sirva.
8. Esse pudim de frutas é muito delicioso.