



Pudim de Gelatina de Maracujá

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-gelatina-de-maracuja

Aprenda a fazer um Pudim de Gelatina de Maracujá irresistível para deliciar com toda família!

Pudim de Gelatina de Maracujá

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 2 pacotes de [gelatina de maracujá](#)
- 400 ml de [leite](#)
- 200 g de [creme de leite](#)
- 400 g de [leite condensado](#)
- 1/2 xícara (chá) de água gelada
- 1/2 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 1 [maracujá](#)

Modo de Preparo

1. Comece dissolvendo a gelatina em 200 ml de leite quente em uma tigela.
2. Em seguida, coloque a gelatina dissolvida no liquidificador junto com o restante do leite, o creme de leite e o leite condensado.
3. Bata tudo até obter uma mistura homogênea.
4. Despeje a mistura em uma forma umedecida e leve à geladeira para firmar.
5. Enquanto o pudim está na geladeira, prepare a calda caramelizando o açúcar em uma panela.
6. Assim que o açúcar estiver dourado, acrescente a água gelada e a polpa de maracujá.
7. Deixe a calda ferver por alguns minutos para engrossar.
8. Desenforme o pudim firmado e sirva-o acompanhado da calda fria de maracujá.