

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!

Rudim de Gelatina de Maracujá



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.

www.receitasdafia.com