



## Pudim de Leite ninho na caixinha de leite

[www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-leite-ninho-na-caixinha-de-leite](http://www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-leite-ninho-na-caixinha-de-leite)

Hoje vc vai aprender a fazer o pudim mais fácil, não leva ovos e nem vai ao forno...e o melhor é feito em uma caixinha de leite. Vamos aprender? Confira os ingredientes!

 20 min  8 porções

### Ingredientes

#### CALDA CARAMELO

- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de água quente.

#### PUDIM

- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 2 xícaras de [leite ninho](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 500ml de leite integral
- 2 sachês de gelatina sem sabor.

### Modo de Preparo

#### CALDA CARAMELO

1. Em uma panela coloque o açúcar e misture bem.
2. Despeje a água quente e mexa ate formar uma calda.

#### PUDIM

1. No liquidificador coloque o leite condensado, creme de leite, leite ninho, leite e a gelatina dissolvida conforme instruções da embalagem.
2. Bater tudo ate misturar bem.
3. Pegue uma caixinha de leite, abra na lateral, unte com óleo e jogue o caramelo virando a caixinha para os lados para ficar bem caramelizada.
4. Despeje a mistura do pudim.
5. OBS: Coloque a caixinha de leite em um local firme pra não abrir dos lados.
6. Leve a geladeira ate endurecer.
7. Retire da caixinha e sirva.

