

Pudim no potinho

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-no-potinho

Delicioso pudim feito nos potinhos, uma ótima opção para vender e ter uma renda extra. Confira a receita!

Rudimono patinho unknown



Ingredientes

CALDA

- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres de água
- 300ml de água

PUDIM

- 2 pacotinhos de gelatina sem sabor
- 10 colheres de água (para hidratar a gelatina)
- 800ml de leite
- 2 caixinhas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite

Modo de Preparo

CALDA

- 1. Em uma panela colocar o açucar e as 3 colheres de água, levar ao fogo misturando até o açucar derreter.
- 2. Depois de derretido acrescentar 300 ml de água aos poucos. Deixar engrossar um pouco. Reserve!

GELATINA

- 1. Hidratar os dois pacotinhos da gelatina com 10 colheres de agua.
- 2. Levar ao microondas por 30 segundos, ou em banho maria ate derreter. Esse procedimento é bem rapidinho. Reserve!

PUDIM

1. No liquidicador bater, o leite, leite condensado, creme de leite. Por último adicionar a gelatina dissolvida e bater bem.

MONTAGEM

- 1. Separe potinhos de 250ml e coloque um pouco de calda no fundo de cada um.
- 2. Coloque o pudim, tampe e leve para gelar por umas 4 horas para ficar bem firme.
- 3. Retire da geladeira, está pronto para servir.

www.receitasdafia.com