



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!

Pudim no potinho image not found type unknown

 30 min

 10 porções

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 açúcar e as 3 colheres de água, levar ao fogo misturando até o açúcar 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 água.
2. Levar ao microondas por 30 segundos, ou em banho maria ate derreter. Esse procedimento é bem rapidinho. Reserve!

PUDIM

1. No liquidificador 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.