



## Pudim no potinho

[www.receitasdafia.com/receitas/pudim-no-potinho](http://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 

 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.