

Pudim Refrescante de Limão

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-refrescante-de-limao

Aprenda a fazer um delicioso Pudim de Limão em apenas 25 min!
Surpreenda-se com essa receita fácil e refrescante.

Pudim Refrescante de Limão

 25 min

 6 porções

Ingredientes

- 2 [limões](#) tahiti
- 8 g de [gelatina](#) incolor e sem sabor
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 lata de [creme de leite](#) com soro

Modo de Preparo

1. Comece ralando a casca dos limões, tomando cuidado para não pegar a parte branca
2. Em seguida, hidrate a gelatina conforme as instruções do fabricante em uma vasilha pequena
3. No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco dos limões, batendo por 2 a 3 minutos
4. Com o liquidificador ligado, acrescente a gelatina hidratada e bata até o pudim começar a ficar aerado
5. Adicione metade das raspas de limão e misture com cuidado
6. Espalhe o restante das raspas de limão no fundo de uma forma com furo no meio
7. Despeje o pudim na forma e cubra-a com papel alumínio
8. Leve à geladeira por aproximadamente 4 horas ou ao congelador por 1 hora
9. Por fim, desenforme o pudim e está pronto para servir! Bom apetite!

Veja também:

Confira nossas deliciosas [receitas de Pudim!](#)