

♥

Pudim Sem Forno:

6 Receitas Práticas

Para Fazer Hoje Mesmo

♥
FÁCEIS,
CREMOSOS E
IRRESISTÍVEIS!



♥
6 RECEITAS
PARA SURPREENDER
E ENCANTAR!



RÁPIDAS
E PRÁTICAS



FEITAS COM
INGREDIENTES
SIMPLES



GELADAS,
CREMOSAS E
DELICIOSAS



PERFEITAS PARA
QUALQUER
OCASIÃO

PUDIM DE MILHO VERDE SEM FORNO

INGREDIENTES

- 3 latas de milho (sem a água)
- 500 ml de leite
- 200 g de açúcar
- 6 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de manteiga
- Canela em pó para polvilhar
- Óleo para untar a forma

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata o milho com o leite até ficar bem triturado.
2. Coe a mistura para retirar o bagaço (opcional, para textura mais lisa).
3. Leve ao fogo médio a mistura coada, o açúcar, o amido de milho e a manteiga.
4. Mexa sem parar até engrossar e formar um creme consistente.
5. Cozinhe por mais 2 a 3 minutos após engrossar, mexendo sempre.
6. Despeje em uma forma untada com óleo.
7. Espere esfriar e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
8. Desenforme e finalize com canela em pó por cima.

PUDIM DE COCO SEM FORNO

INGREDIENTES

- 6 colheres de sopa de amido de milho
- 800 ml de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 garrafinha de leite de coco
- 100 g de coco ralado
- Leite condensado para decorar
- Coco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o leite, o leite condensado e o amido de milho até dissolver bem.
2. Acrescente o leite de coco e o coco ralado.
3. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e formar um creme firme.
4. Cozinhe por mais 2 a 3 minutos após engrossar, mexendo continuamente.
5. Despeje em uma forma levemente untada ou apenas umedecida com água.
6. Deixe esfriar e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
7. Desenforme e finalize com leite condensado e coco ralado por cima.

PUDIM GELADO DE NINHO COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 caixinhas de creme de leite (400 g)
- 1 caixinha de leite condensado (395 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- 1 xícara e 1/2 de leite em pó
- 1 sachê de gelatina incolor
- Chocolate ao leite (para a calda)

MODO DE PREPARO

1. Hidrate a gelatina incolor conforme as instruções da embalagem.
2. No liquidificador, bata o creme de leite, o leite condensado, a manteiga derretida e o leite em pó até obter um creme homogêneo.
3. Acrescente a gelatina já dissolvida e bata rapidamente para incorporar.
4. Despeje a mistura em uma forma levemente untada ou umedecida.
5. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até firmar bem.
6. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo a cada intervalo.
7. Espere o chocolate amornar e espalhe sobre o pudim já desenformado.
8. Leve à geladeira por mais alguns minutos para a calda firmar levemente antes de servir.

PUDIM GELADO DE LEITE CONDENSADO COM CALDA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- ½ abacaxi picado (aprox. 350 g)
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pacote de gelatina sem sabor (hidratada conforme a embalagem)

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque o abacaxi, o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo médio e cozinhe por cerca de 10 a 15 minutos, até o abacaxi ficar macio e formar uma calda levemente espessa.
3. Deixe esfriar completamente.
4. No liquidificador, bata o creme de leite, o leite condensado e o leite até ficar homogêneo.
5. Acrescente a gelatina já hidratada e dissolvida, batendo rapidamente.
6. Despeje em uma forma levemente untada ou umedecida.
7. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até firmar.
8. Desenforme e finalize com a calda de abacaxi por cima antes de servir.

PUDIM PRESTÍGIO SEM FOGÃO

INGREDIENTES

- 400 ml de leite
- 200 ml de leite de coco
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 50 g de coco ralado
- 1 pacote de gelatina incolor (hidratada conforme a embalagem)
- Chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

1. Hidrate a gelatina incolor conforme as instruções da embalagem.
2. No liquidificador, bata o leite, o leite de coco, o creme de leite e o leite condensado até ficar homogêneo.
3. Acrescente o coco ralado e a gelatina dissolvida, batendo rapidamente para incorporar.
4. Forre o fundo de uma forma com o chocolate ao leite picado.
5. Despeje a mistura do pudim por cima do chocolate.
6. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até firmar bem.
7. Desenforme com cuidado e sirva gelado.

PUDIM DE MORANGO SEM FORNO - 4 INGREDIENTES

INGREDIENTES

- 2 pacotes de gelatina de morango
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de água quente

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, dissolva a gelatina de morango na água quente, mexendo bem até dissolver completamente.
2. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o leite.
3. Acrescente a gelatina dissolvida e bata por alguns segundos para incorporar.
4. Despeje a mistura em uma forma levemente untada ou umedecida.
5. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até ficar bem firme.
6. Desenforme e sirva gelado.

PARA MAIS RECEITAS:



ACESSE NOSSO SITE

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**