

Pudim Econômico de Gelatina de Maracujá

 culinariaterapia.com/pudim-economico-de-gelatina-de-maracuja-sem-forno-e-sem-ovos

Dyne e Zinha



Pudim Econômico de Gelatina de Maracujá Sem Forno e sem Ovos, [receita de pudim](#) de geladeira, uma sobremesa super fácil e econômica que rende muito.

Ingredientes

Para o pudim:

- 800 ml de leite bem quente;
- 3 pacotinhos de gelatina sabor maracujá;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de [leite condensado](#);

Da calda:

- 150 ml de água;
- 1 colher de sobremesa de amido de milho (10 g);
- 50 ml de suco concentrado de maracujá ou polpa sem as sementes;
- 2 colheres de sopa de açúcar (20 g cada);
- 3 colheres de sopa de polpa de [maracujá](#) com as sementes;

Como Fazer Pudim Econômico de Gelatina de Maracujá

Pudim:

1. Primeiramente no liquidificador bata o leite quente com os 3 pacotinhos de gelatina por aprox. 2 minutos na velocidade máxima até ficar totalmente dissolvido.
2. Em seguida acrescente o creme de leite e o leite condensado e bata por mais 1 minuto.
3. Assim feito despeje essa mistura em forno de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura (ou outra de sua preferência) untada levemente com óleo e molhada com água (assista ao vídeo).
4. Então leve ao congelador ou freezer por 1 hora e depois deixe na geladeira até ficar bem gelado e super firme (6 horas aprox.).
5. Logo depois desse período deixe fora da geladeira por 10 minutos antes de desenformar.
6. Então para desenformar passe uma faca delicadamente pelas laterais, gire a forma inclinada para entrar ar nas laterais do pudim (assista ao vídeo) e desenforme.
7. Em seguida cubra com a calda de maracujá e sirva bem gelado.

Calda para Pudim Econômico de Gelatina de Maracujá:

1. Primeiramente em uma panela fora do fogo dissolva o amido de milho em 150 ml de água fria.
2. Em seguida acrescente os 50 ml de suco de maracujá e o açúcar.
3. Logo depois misture bem e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
4. Agora adicione as 3 colheres de polpa de maracujá com as sementes, misture bem, retire do fogo, espere esfriar e leve à geladeira até ficar bem gelada para servir sobre o pudim.
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
6. Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/OTW0qZVzGmg>

Vídeo curto:



Watch Video At: <https://youtu.be/tyDd3vzIVhc>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS