

# Pudim de Maracujá sem Forno e Sem Ovos

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

Dyne e Zinha



Pudim de Maracujá sem Forno e Sem Ovos, uma sobremesa fácil na travessa, rápida e econômica para fazer sempre que der vontade.

## Ingredientes

### ***Pudim:***

- 800 ml de leite bem quente;
- 3 pacotinhos de gelatina sabor maracujá (25 g cada);
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

### ***Geleia de brilho para cobertura:***

- 100 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 de Maracujá sem Forno e Sem Ovos

### ***Pudim:***

- Primeiramente no liquidificador bata o leite quente com os 3 pacotinhos de gelatina por aprox. 3 minutos na velocidade máxima até ficar totalmente dissolvido.
- Em seguida acrescente o creme de leite e o leite condensado e bata por mais 2 minutos.
- Assim feito despeje essa mistura em um travessa média levemente untada com óleo (ou outra de sua preferência).
- Então leve ao congelador ou freezer por 1 hora e depois deixe na geladeira até ficar bem gelado e super firme (6 horas aprox.).
- Em seguida cubra com a geleia de maracujá e sirva bem gelado.

#### ***Geleia de brilho para cobertura:***

- Primeiramente em uma panela fora do fogo dissolva o amido de milho em 100 ml de água fria.
- Em seguida acrescente os 50 ml de suco de maracujá e o açúcar.
- Logo depois misture bem e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
- 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.
- Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

#### **Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/0D-3WFQmnEo>