

# Pudim de Morango Sem Forno

 [culinariaterapia.com/pudim-de-morango-sem-forno](http://culinariaterapia.com/pudim-de-morango-sem-forno)

Dyne e Zinha



Pudim de Morango Sem Forno, receita de pudim de geladeira sobremesa super fácil e econômica que rende muito. Com preparo fácil e rápido você vai fazer um pudim delicioso.

## Ingredientes:

### *Para o pudim:*

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

### *Cobertura de chocolate e decoração:*

- 180 g de chocolate ao leite ou meio amargo;
- 1 caixinha de creme de leite de 200 g;
- Morangos em metades para a decoração;

## Como Fazer Pudim de Morango Sem Forno

### *Pudim:*

1. Primeiramente no liquidificador bata o leite quente com os 3 pacotinhos de gelatina por aprox. 3 minutos na velocidade máxima até ficar totalmente dissolvido.
2. Em seguida acrescente o creme de leite e o leite condensado e bata por mais 2 minutos.
3. Assim feito despeje essa mistura em forno de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura (ou outra de suas preferências) 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 cobertura de chocolate e sirva bem gelado.

### **Cobertura:**

Então em um refratário derreta o com o chocolate em banho-maria ou em micro-ondas por 1 minuto.

Logo depois misture com o creme de leite e espere esfriar completamente para cobrir o pudim.

[Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.](#)

[Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!](#)

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

### **Dicas**

---

Você também pode fazer essa sobremesa com outros sabores de gelatina e servir com cobertura de ganache de chocolate branco também. Pode ainda usar outras frutas em calda para decorar o pudim e deixa-lo mais bonito e chique para ser servido em festas de natal e ano novo.

### **Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/-4-vkzOo9uU>

**VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS**