

Pudim de Leite em Pó

Ingredientes

Calda:

- 1 xícara e meia de açúcar
- 1 xícara de água

Pudim:

- 500 ml de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 xícaras de leite em pó
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara de água
- 2 sachês de gelatina sem sabor
- 1 colher (sopa) de margarina

Xicara de 220ml

Modo de Preparo

Calda:

1. Em uma panela, derreta o açúcar em fogo baixo até formar um caramelo dourado.
2. Quando o açúcar estiver completamente derretido, acrescente a água aos poucos (com cuidado, pois pode espirrar).
3. Mexa até o caramelo dissolver completamente e obter uma calda lisa. Reserve.

Pudim:

1. Hidrate a gelatina sem sabor com 5 colheres de sopa de água fria. Deixe descansar por 5 minutos e, em seguida, leve ao micro-ondas por cerca de 15 segundos para dissolver.
2. No liquidificador, coloque o leite condensado, o leite em pó, o creme de leite, a água e o leite. Bata até obter uma mistura homogênea.
3. Adicione a gelatina dissolvida à mistura e bata novamente por mais 1 minuto.

4. Em uma forma de pudim caramelizada (ou uma forma de silicone), despeje a mistura do pudim.
5. Leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas ou até firmar bem.
6. Para desenformar, passe uma faca nas bordas da forma e vire sobre um prato. Sirva gelado.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)