

31
RECETAS
DE PUDINS
DELICIOSOS



Apresentação

Primeiramente, muito obrigado por confiar e adquirir este Ebook, ele foi criado e planejado com muito carinho para você que adora doces. Aqui você vai encontrar uma grande variedade de receitas de pudins. São 31 receitas deliciosas, super fáceis de fazer, todas de liquidificador.

Ideal para a Sobremesa de Domingo com toda a família reunida e compartilhando bons momentos comendo deliciosos pudins. Toda a sua família vai adorar!

Com um sumário clicável que possibilita você ir rapidamente para a receita que deseja apenas clicando no nome ou número da página.

Sumário

Pudim de Ouro Branco	5
Pudim de Leite	6
Pudim de Leite de Coco	7
Pudim de Beijinho	8
Pudim de Sonho de Valsa	9
Pudim de Chocolate Branco	10
Pudim de maracujá	11
Pudim de Nutella	12
Pudim de Ovomaltine	13
Pudim sem forno	14
Pudim de Laranja	15
Pudim de Frutas	16
Pudim de Queijo com calda de Morango	17
Pudim de Pêssego	18
Pudim de Pão de Chocolate	19
Pudim de Prestígio	20
Pudim de Pão	21
Pudim de Leite Ninho	22

Pudim de Farinha Láctea	23
Pudim de Paçoca	24
Pudim de Mandioca	25
Pudim de Chocolate com Mel	26
Pudim de Mandioca com Queijo	27
Pudim de Diamante Negro	28
Pudim de Cookies	29
Pudim-Cheesecake	30
Pudim-Torta de Limão	31
Pudim de Morango	32
Pudim de Cappuccino	33
Pudim de Milho	34
Pudim Tradicional	35

Pudim de Ouro Branco®

Ingredientes

- 1 lata (caixa) de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 1 xícara de chá de chocolate branco derretido
- 1 pacotinho de gelatina em pó incolor sem sabor
- 1 xícara de chá de bombons OURO BRANCO picados
- calda de sorvete sabor chocolate, a gosto

Modo de preparo

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o chocolate, e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem da mesma, bata tudo no liquidificador por 1 minuto. coloque os bombons e misture com uma colher. despeje em uma fôrma anel de buraco no meio umedecida e leve à geladeira por 4 horas. retire e desenforme sobre um prato de servir. Cubra com a calda de chocolate e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 30min (+4h de geladeira)

Pudim de Leite

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de mandioca crua ralada.
- 1 Vidro de leite de coco (200ml)
- 200 ml de leite (use o vidro de leite de coco para medir)
- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga.

Calda

- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água.

Modo de preparo

Para a calda, em uma panela, dissolva o açúcar na água e leve ao fogo baixo, sem mexer, por 20 minutos ou até caramelizar. Coloque em uma fôrma anel de buraco no meio, untando as laterais. No liquidificador, bata o açúcar, a mandioca, o leite de coco, o leite, os ovos e a manteiga. Coloque na forma e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 50 minutos. Coloque para esfriar e leve à geladeira, deixando aproximadamente por 6 horas. Depois, desenforme e sirva

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h30 (+6h de geladeira)

Pudim de Leite de Coco

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1 Vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara de chá de coco ralado
- 2 colheres de sopa de açúcar.
- 4 ovos
- Coco em lascas para decoração

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água

Modo de preparo

Para a calda, dissolva o açúcar na água, transfira para uma panela e leve ao fogo médio, sem mexer, até formar um caramelo. Coloque o caramelo em uma fôrma anel de buraco no meio, untando as laterais, e reserve. No liquidificador, bata o leite condensado, o leite de coco, o coco ralado, o açúcar e os ovos por 1 minuto ou até misturar bem. Despeje na forma caramelizada reservada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 50 minutos, enfie um palito para verificar se sai limpo. Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira, deixando aproximadamente por 3 horas. Retire, desenforme e decore com lascas de coco e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h10 (+3h de geladeira)

Pudim-Beijinho

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1 Lata (caixa) de leite de coco, (use a lata ou caixa do leite condensado para medir.)
- 4 ovos
- 1 colher de sobremesa de maisena
- 1/2 xícara de chá de coco ralado
- Coco ralado a gosto para polvilhar

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água.

Modo de preparo

Para a calda, em uma panela misture os ingredientes e leve ao fogo médio por 10 minutos ou até ficar uma calda dourada. Espalhe em uma fôrma anel de buraco no meio. Bata o resto dos ingredientes no liquidificador e transfira para a fôrma. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora ou até ficar firme. Coloque para esfriar e leve à geladeira aproximadamente por 2 horas. Retire e polvilhe com o coco e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)

Pudim de Sonho de Valsa®

Ingredientes

- 4 Ovos
- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 2 Xícaras de chá de leite
- 1 Colher de sopa de maisena
- 1 e 1/2 xícara de chá de bombons Sonho de Valsa picados

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara de chá de água

Modo de preparo

Em uma panela, dissolva o açúcar na água e leve ao fogo médio até formar uma calda dourada. Coloque em uma fôrma anel de buraco no meio, espalhe nas laterais, e reserve. No liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o leite e a maisena por 1 minuto ou até ficar homogêneo. Coloque sobre a fôrma caramelada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 30 minutos. Retire, e espalhe os bombons sobre a massa e afunde levemente com uma colher. Coloque novamente ao forno por mais 20 minutos ou até firmar. Depois Coloque para esfriar e deixe na geladeira por aproximadamente 3 horas, Retire desenforme, e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h10 (+3h de geladeira)

Pudim de chocolate branco

Ingredientes

- 3 Xícaras de chá de chocolate branco picado
- 1 lata (caixa) de creme de leite
- 1/2 Xícara de chá de leite
- 1 Envelope de gelatina em pó incolor sem sabor

Calda

- 1 Xícara de chá de chocolate ao leite picado
- 1/2 Xícara de chá de creme de leite

Modo de preparo

Derreta o chocolate branco em banho-maria, coloque no liquidificador, junte com o creme de leite, o leite e bata por 1 minuto ou mais. Prepare a gelatina conforme as instruções na embalagem da mesma. Junte à mistura no liquidificador e bata para misturar. Coloque em uma fôrma anel de buraco no meio umedecida e leve à geladeira por 4 horas ou até firmar. Para fazer a calda, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite. Desenforme o pudim, cubra com a calda e sirva.

Rendimento: 6 porções Tempo: 30min (+4h de geladeira)

Pudim de Maracujá

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1 Lata (caixa) de creme de leite
- 1 Xícara de chá de suco concentrado de maracujá
- 1 Envelope de gelatina em pó incolor sem sabor

Calda

- Polpa de 1 maracujá
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de maisena
- 2 colheres de sopa de água

Modo de preparo

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco por aproximadamente 1 minuto. Prepare a gelatina conforme as instruções na embalagem da mesma, junte à mistura do liquidificador e bata por mais 1 minuto. Depois, coloque em uma fôrma anel de buraco no meio umedecida e deixe na geladeira por 4 horas. Em uma panela, leve todos os ingredientes da calda ao fogo, mexendo até formar uma calda. Depois, deixe esfriar. Desenforme, regue com a calda e sirva.

Rendimento: 6 porções Tempo: 35min (+4h de geladeira)

Pudim de Nutella®

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1/2 Xícara de chá de leite
- 1 Pote de creme de chocolate avelã tipo Nutella (250g)
- 2 Ovos
- 1 Colher de sopa de maisena
- Margarina para untar
- Cobertura de sorvete de chocolate e avelãs picadas para decorar a gosto.

Modo de preparo

No liquidificador, bata o leite condensado com a Nutella, o leite, os ovos e a maisena. Transfira para uma fôrma de anel com buraco no meio untada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora ou até firmar. Coloque para esfriar e leve à geladeira por aproximadamente 2 horas. Retire da fôrma, regue com a cobertura de chocolate e decore com as avelãs e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)

Pudim de Ovomaltine®

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 4 Colheres de sopa de achocolatado em flocos tipo Ovomaltine
- 2 Xícaras de chá de leite
- 1 Colher de sopa de maisena
- 4 Ovos
- **Calda**
- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1 Colher de sopa de achocolatado Ovomaltine
- 1/2 Xícara de chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda, leve todos os ingredientes ao fogo baixo, sem mexer, até formar um caramelo. Coloque em uma fôrma anel de buraco no meio, espalhe e reserve. No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, o Ovomaltine, a maisena e os ovos até ficar homogêneo. Coloque na forma caramelizada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, preaquecido em banho-maria, por 50 minutos ou até firmar. Retire e deixe esfriar, leve à geladeira por aproximadamente 2 horas. Retire da fôrma, coloque em uma travessa e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h15 (+2h de geladeira)

Pudim sem forno

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1 Envelope em pó para maria-mole sabor chocolate
- 1 Lata (caixa) de creme de leite
- 1 Envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 3 Colheres de sopa de água
- 2 Xícaras de chá de achocolatado em pó
- Ovomaltine a gosto.

Calda

- 1 Xícara de chá de glucose de milho.

Modo de preparo

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o pó para maria-mole, a gelatina polvilhada na água e dissolvida em banho-maria até ficar homogêneo. Acrescente o Ovomaltine e bata para misturar. Coloque em uma fôrma anel de buraco no meio untada com a glucose de milho e leve à geladeira por aproximadamente 5 horas. Retire da fôrma, polvilhe com o Ovomaltine e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h (+5h de geladeira)

Pudim de Laranja

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1 Lata (caixa) de suco de laranja natural use o lata de leite condensado para medir
- 4 Ovos
- 2 Colheres de sopa de maisena
- 1 Colher de sopa de raspas de laranja

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara de chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda, em uma panela misture os ingredientes e leve ao fogo médio por 10 minutos até formar um caramelo. Espalhe em uma fôrma anel de buraco no meio e reserve. Para o pudim, bata todos os ingredientes no liquidificador e transfira para a fôrma caramelada. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora e 20 minutos ou até ficar dourado. Coloque para esfriar e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas. Depois, retire da fôrma e sirva.

Rendimento: 10 porções Tempo: 1h40 (+3h de geladeira)

Pudim de Frutas

Ingredientes

- 1 Xícara de chá de açúcar para caramelizar
- 6 bananas-nanicas
- 4 Ovos (claras e gemas separadas)
- 1 Xícara de chá de suco de laranja
- 1 Colher de sopa de maisena
- 6 Colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

Coloque o açúcar em uma fôrma anel de buraco no meio. Leve diretamente para á boca do fogão para caramelizar. No liquidificador bata as bananas, o suco de laranja, as gemas e a maisena até obter um creme. bata as claras em neve e adicione o açúcar, aos poucos, até ficar como um suspiro. Misture ao creme de banana, despeje na fôrma e leve ao forno médio preaquecido, em banho-maria, por 50 minutos. Coloque para esfriar e retire da fôrma, leve à geladeira por aproximadamente 2 horas e sirva.

Rendimento: 6 porções Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)

Pudim de Queijo com calda de Morango

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de creme de leite
- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1/2 Xícara de chá de queijo de minas meia cura ralado.
- 1/2 Xícara de chá de ricota amassada
- 1 Envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 1/2 Xícara de chá de leite
- Óleo para untar a fôrma

Calda

- 3 Colheres de sopa de água
- 1/2 Colheres de chá de geleia de morango

Modo de preparo

Para fazer o pudim, no liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, os queijos e a gelatina em pó sem sabor polvilhada no leite e preparada conforme as instruções da embalagem da mesma. Coloque em uma fôrma de anel de buraco no meio untada e leve à geladeira por 3 horas. Para fazer a calda, bata os ingredientes no liquidificador. Retire o pudim da fôrma, regue com a calda e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 30min (+3h de geladeira)

Pudim de Pêssego

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de creme de leite
- 1 Lata caixa de leite condensado
- 1 Xícara de chá de pêssego em calda picado (reserve a calda)
- 1 Envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 1/2 Xícara de chá da calda de pêssego
- Óleo para untar a fôrma

Calda

- 1/2 Xícara de chá de pêssego em calda (reserva a calda)
- 1/2 Xícara de chá de calda do pêssego

Modo de preparo

Para fazer a pudim, no liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o pêssego picado e a gelatina em pó sem sabor polvilhada na calda e preparada conforme as instruções na embalagem da mesma. Coloque para uma fôrma anel de buraco no meio untada e leve à geladeira por 3 horas. Para fazer a calda, bata os ingredientes no liquidificador. Retire o pudim da fôrma, coloque em uma travessa, regue com a calda e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 30min (+3h de geladeira)

Pudim de pão de chocolate

Ingredientes

- 1 lata (caixa) de leite condensado
- 4 Latas de leite (Use a lata do leite condensado para medir)
- 4 Ovos
- 1 Xícara de chá de chocolate em pó
- 2 pães franceses

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara de chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda, em uma panela, coloque o açúcar, a água e leve ao fogo médio até derreter e virar um caramelo. Retire do fogo, coloque em uma fôrma anel de buraco no meio e reserve. No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, os ovos, o chocolate em pó e os pães, e coloque na fôrma caramelada. Leve ao forno médio preaquecido, em banho-maria, por 35 minutos, teste com um palito para ver se sai limpo. Retire do forno, coloque para esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Retire da fôrma e sirva.

Rendimento: 6 porções Tempo: 1h (+3h de geladeira)

Pudim de Prestígio[®]

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1 Lata de leite de coco (use a lata do leite condensado para medir)
- 1 Xícara de chá de chocolate em pó
- 3 Ovos
- 1 Colher de sopa de maisena
- 1 Xícara de chá de coco ralado
- Coco ralado para polvilhar
- Margarina para untar

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 2 Colheres de sopa de leite
- 1/2 Xícara de chá de chocolate em pó

Modo de preparo

Para fazer a calda, em uma panela, coloque e misture os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo até derreter o açúcar e ficar homogêneo. Deixe esfriar. Para fazer o pudim, bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o coco ralado. Coloque o coco ralado com uma colher e depois leve para uma fôrma anel untada. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora e 20 minutos, até dourar. Deixe esfriar e coloque à geladeira por aproximadamente 3 horas. Retire da fôrma e regue com a calda e polvilhe com o coco ralado, e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h40 (+3h de geladeira)

Pudim de pão

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 4 Ovos
- 2 Latas de leite (Use a lata do leite condensado para medir)
- 3 Pães franceses picados
- 1 Colher de sopa de manteiga

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara de chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda, em uma panela, misture os ingredientes e leve ao fogo Médio até formar um caramelo. Espalhe em uma fôrma anel de buraco no meio e reserve. Para fazer o pudim, bata todos os ingredientes no liquidificador e transfira para a fôrma caramelada. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora e 10 minutos até dourar. Coloque para esfriar leve à geladeira e sirva.

Rendimento: 12 porções Tempo: 1h30 (+3h de geladeira)

Pudim de Leite Ninho®

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 2 Xícaras de chá de água
- 2 Xícaras de chá de leite em pó Ninho.
- 2 Ovos
- 1 Colher de sopa de maisena

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara de chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda, em uma panela, coloque os ingredientes e leve ao fogo médio até formar um caramelo. Espalhe em uma fôrma anel de buraco no meio e reserve. Para o pudim, bata todos os ingredientes no liquidificador e transfira para a fôrma caramelada. Leva ao forno médio, preaquecido em banho-maria, por aproximadamente por 1 hora até dourar e firmar. Coloque para esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Retire da fôrma e sirva.

Rendimento: 10 porções Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)

Pudim de Farinha Láctea[®]

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 2 Latas de leite. (Use a Lata de Leite condensado para medir)
- 3 Ovos
- 6 Colheres de sopa de Farinha Láctea

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara de chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda, em uma panela, misture os ingredientes e leve ao fogo médio até formar um caramelo. Coloque em uma fôrma de anel de buraco no meio e reserve. Para fazer o pudim, bata todos os ingredientes no liquidificador e transfira, para a fôrma caramelada. Leve ao forno médio preaquecido, em banho-maria, aproximadamente por 1 hora até dourar e firmar. deixe esfriar leve à geladeira por 2 horas. retire do forma e sirva.

Rendimento: 10 porções Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)

Pudim de Paçoca

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 2 e 1/2 Xícaras de chá de leite
- 1 Xícara de chá de paçoca esfarelada
- 5 Ovos

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara de chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda Coloque o açúcar e a água ao fogo baixo, sem mexer, até formar um caramelo. Depois coloque em um forma anel de buraco no meio e reserve. No liquidificador, Bata o leite condensado, o leite e os ovos por 2 minutos. Misture a paçoca com uma colher e despeje na fôrma caramelada. Leva ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos até assar e firmar. Retire e deixe esfriar coloque a geladeira por 3 horas. Retire da fôrma e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h (+3h de geladeira)

Pudim de Mandioca

Ingredientes

- 2 Xícaras de chá de mandioca cozida picada
- 2 Xícaras de chá de leite
- 2 Xícaras de chá de açúcar
- 4 Ovos
- 1 Colher de sopa de maisena

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara de chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda, em uma panela, coloque os ingredientes e leve ao fogo médio até formar um caramelo. Espalhe em uma fôrma anel de buraco no meio e reserve. Para o pudim, bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque na fôrma caramelada. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora e 20 minutos, até dourar. depois deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Retire da fôrma e sirva.

Rendimento: 10 porções Tempo: 1h30 (+3h de geladeira)

Pudim de Chocolate com Mel

Ingredientes

- 2 Envelopes de pó para gelatina sem sabor
- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1 Lata (caixa) de creme de leite
- 1 Xícara de chá de leite
- 1 Xícara de chá de mel
- 1 Xícara de chá de chocolate em pó
- Cravo-da-índia e canela em pó a gosto

Calda

- Cobertura para sorvete sabor caramelo

Modo de preparo

Hidrate a gelatina no leite frio, dissolva em fogo baixo, em uma panela, sem deixar ferver, e bata no liquidificador com o leite condensado, o creme de leite, o leite, o mel, o chocolate em pó, cravo e canela em pó até ficar homogêneo. Coloque a mistura em uma fôrma anel de buraco no meio umedecida com água. Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas até firmar. Retire da fôrma e sirva, com a cobertura de sorvete a gosto.

Rendimento: 8 porções Tempo: 30min (+3h de geladeira)

Pudim de Mandioca com Queijo

Ingredientes

- 2 Xícaras de chá de açúcar
- 3 Xícaras de chá de mandioca crua ralada
- 1/2 Xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1 Vidro (caixa) de leite de coco 200ml
- 4 Ovos
- 1 Xícara de chá de leite
- 2 Colheres de sopa de manteiga

Calda

- 1 e 1/2 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara e chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda, coloque o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo médio, sem mexer até formar um caramelo. Espalhe em uma fôrma anel de buraco no meio e reserve. No liquidificador, bata o açúcar, mandioca, o parmesão, o leite de coco, o leite, os ovos e a manteiga. Coloque na fôrma caramelizada e leve ao forno médio, preaquecido em banho-maria, por 50 minutos até dourar. Depois deixe na geladeira por 3 horas. Retire da fôrma e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h10 (+3h de geladeira)

Pudim de Diamante Negro[®]

Ingredientes

- 2 Xícaras de chá de chocolate Diamante Negro picado
- 2 Caixas de creme de leite (400g)
- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 1 Clara em neve
- 1/2 Xícara de chá de leite condensado

Modo de preparo

Derreta o chocolate em banho-maria. Coloque no liquidificador, com o creme de leite, a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem da mesma e bata por 1 minuto. Adicione a clara em neve e misture com uma colher. Coloque em uma fôrma anel de buraco no meio umedecida e leve à geladeira por 3 horas. Retire regue com o leite condensado a gosto e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 30min (+3h de geladeira)

Pudim de Cookies

Ingredientes

- 1 Lata (Caixa) de leite condensado
- 1 e 1/2 Xícara de chá de leite
- 3 Ovos
- 2 Colheres de sopa de maisena
- 1 Caixa de creme de leite (200g)
- 1 Colher de chá de essência de baunilha
- 1 e 1/2 Xícara de chá de biscoito tipo cookies de chocolate picado
- Manteiga e açúcar a gosto para untar e polvilhar

Calda

- 1 Xícara de chá de chocolate ao leite derretido

Modo de preparo

No liquidificador bata o leite condensado, o leite, os ovos, a maisena, o creme de leite, e a baunilha até ficar homogêneo. Com uma colher misture o biscoito. Coloque em uma fôrma anel de buraco no meio untada e polvilhada com açúcar. Coloque ao forno médio preaquecido, em banho-maria, por 50 minutos até firmar. Leve à geladeira por 4 horas. Retire cubra com o chocolate derretido e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h20 (+4h de geladeira)

Pudim-Cheesecake

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1 e 1/2 Xícara de chá de cream cheese
- 1 Envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 1 Caixa de creme de leite (200g)

Calda

- 1 Xícara de chá de morango picado
- 2 Colheres de sopa de açúcar
- 2 Colheres de sopa de água

Modo de preparo

No liquidificador bata o leite condensado, o cream cheese, o creme de leite e a gelatina em pó sem sabor preparada conforme as instruções da embalagem da mesma por 1 minuto. Coloque em uma fôrma anel de buraco no meio umedecida e leve à geladeira por 3 horas. Em uma panela, em fogo médio, coloque o morango picado, o açúcar, a água e mexa até formar uma calda. Retire o pudim da geladeira desenforme e regue com a calda e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 35min (+3h de geladeira)

Pudim-Torta de Limão

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1/2 lata de suco de limão (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 3 ovos
- 1 Xícara de chá de leite
- 1 Colher de chá de raspas de limão
- 1 Colher de sopa de maisena

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara de chá de água
- 1 Colher de chá de raspas de limão

Modo de preparo

Para fazer a calda, em uma panela, misture os ingredientes e coloque no fogo por aproximadamente 10 minutos até formar um caramelo. Espalhe em uma fôrma anel de buraco no meio e reserve. Para fazer o pudim, bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque na forma caramelada. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, por 1 hora até firmar. Coloque na geladeira por 4 horas. Retire da fôrma e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h10 (+4h de geladeira)

Pudim de Morango

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1 Caixa de creme de leite (200g)
- 1 Envelope de suco em pó sabor morango (35g)
- 1 Envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 1 Xícara de chá de morangos picados
- Calda para sorvete sabor morango para decorar a gosto.

Modo de preparo

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o suco de morango e a gelatina em pó preparada conforme as instruções da embalagem da mesma até ficar homogêneo. Adicione o morango picado misture com uma colher. Coloque em uma fôrma anel de buraco no meio umedecida e leve à geladeira por 4 horas. Retire, desenforme e regue com a calda de chocolate e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 30min (+4h de geladeira)

Pudim de Cappuccino

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 2 Latas de leite (use a lata do leite condensado para medir)
- 1/2 Xícara de chá de pó cappuccino
- 3 Ovos
- 1 Colher de sopa de maisena

Calda

- 1 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 Xícara de chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda, em uma panela, misture os ingredientes e leve ao fogo médio até formar um caramelo. Espalhe em uma fôrma anel de buraco no meio e reserve. Para fazer o pudim, bata todos os ingredientes no liquidificador e transfira para a fôrma caramelada. Coloque ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora e 20 minutos até dourar. Deixe esfriar e coloque na geladeira por 3 horas. Retire da fôrma e sirva.

Rendimento: 10 porções Tempo: 1h (+4h de geladeira)

Pudim de Milho

Ingredientes

- 1 Lata (caixa) de leite condensado
- 1 e 1/2 Xícara de chá de açúcar
- 2 Latas de milho verde
- 1 lata de leite (Use a lata de leite condensado para medir)
- 4 Ovos

Modo de preparo

Leve uma fôrma anel de buraco no meio com o açúcar diretamente na boca do fogão e mexa com uma colher até que o açúcar derreta e forme um caramelo. Com o auxílio de uma colher espalhe um pouco do caramelo na lateral da fôrma, e reserve. No liquidificador, bata o milho com o leite condensado, o leite e os ovos. Despeje na fôrma caramelada e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos. Retire deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Retire da fôrma e sirva.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h (+2h de geladeira)

Pudim Tradicional

Ingredientes

- 2 Latas (caixa) de leite condensado
- 2 Latas de leite (Use a lata do leite condensado para medir)
- 4 Ovos
- 1 Colher de sopa de maisena

Calda

- 1 e 1/2 Xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água

Modo de preparo

Para fazer a calda, em uma panela, misture os ingredientes e leve ao fogo médio até formar um caramelo. Espalhe em uma fôrma anel de buraco no meio e reserve. Para fazer o pudim, bata todos os ingredientes no liquidificador e transfira para a fôrma caramelada. Coloque no forno médio, preaquecido, por 1 hora e 30 minutos até firmar e dourar. Retire, deixe esfriar, coloque na geladeira por 3 horas. desenforme e sirva.

Rendimento: 10 porções Tempo: 2h (+3h de geladeira)



Criação e edição: Gustavo Coelho

