

ÍNDICE DE CONTEÚDO

01 PUDIM DE LEITE CONDENSADO

02 PUDIM DE IOGURTE

03 PUDIM DE BANANA

04 PUDIM DE NUTELLA

05 PUDIM DE COCO

06 PUDIM DE ABACAXI

07 PUDIM DE LIMÃO

08 PUDIM DE MARACUJÁ

09 PUDIM DE CHOCOLATE

10 PUDIM DE MORANGO

ÍNDICE DE CONTEÚDO

11 PUDIM DE TAPIOCA

12 PUDIM DE AMENDOIM

13 PUDIM DE DOCE DE LEITE

14 PUDIM DE QUEIJO

15 PUDIM DE ABÓBORA

16 PUDIM DE LEITE EM PÓ

17 PUDIM DE BRIGADEIRO

18 PUDIM DE CAFÉ

19 PUDIM DE DAMASCO

20 PUDIM DE AÇAÍ

ÍNDICE DE CONTEÚDO

21 PUDIM DE CHIA

22 PUDIM DE ABACATE

23 PUDIM DE RICOTA

24 PUDIM DE COCO COM CHOCOLATE

25 PUDIM DE MANGA

26 PUDIM DE AMORA

27 PUDIM DE LARANJA

Pudim de Leite Condensado

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1 envelope de gelatina sem sabor
1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água

!



Preparo:

Em uma panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até que o açúcar se dissolva completamente e a mistura fique com uma cor âmbar.

Despeje a mistura de açúcar caramelizado em uma forma para pudim e espalhe bem, cobrindo todo o fundo e as laterais da forma.

Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite e o leite.

Dissolva a gelatina sem sabor na água e deixe hidratar por alguns minutos.

Leve a gelatina hidratada ao micro-ondas por 10 segundos ou até que esteja completamente dissolvida.

Adicione a gelatina dissolvida à mistura de leite condensado e misture bem.

Despeje a mistura na forma caramelizada.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Para desenformar o pudim, passe uma faca nas laterais da forma para soltar o pudim e coloque um prato sobre a forma. Vire a forma de cabeça para baixo e o pudim deve desenformar facilmente.

Sirva gelado e aproveite

Pudim de iogurte

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 pote de iogurte natural (170g)
1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
1/2 xícara (chá) de água
Calda de caramelo a gosto



Preparo:

Em um liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o iogurte natural até obter uma mistura homogênea.

Dissolva a gelatina em pó sem sabor em 1/2 xícara de água e deixe hidratar por 5 minutos.

Leve a gelatina hidratada ao micro-ondas por 15 segundos ou até que esteja completamente dissolvida.

Adicione a gelatina dissolvida à mistura de leite condensado e bata novamente.

Despeje a mistura em uma forma de pudim untada com a calda de caramelo.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Para desenformar, passe uma faca nas laterais da forma e coloque um prato sobre ela.

Vire a forma de cabeça para baixo e o pudim deve desenformar facilmente.

Sirva gelado e aproveite!

Observação: se desejar, você pode usar uma forma com furo no meio para dar um charme extra ao seu pudim de iogurte.

Pudim de Banana

Ingredientes:

3 bananas maduras
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de açúcar
1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
1/2 xícara (chá) de água
Calda de caramelo a gosto



Preparo:

Descasque e corte as bananas em rodelas.

Em uma panela, coloque as bananas, o açúcar e 1/2 xícara de água.

Leve ao fogo médio e cozinhe por cerca de 5 minutos ou até que as bananas estejam macias e desmanchando.

Bata as bananas cozidas no liquidificador até obter um purê.

Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite e o leite.

Adicione o purê de banana à mistura de leite e bata bem.

Dissolva a gelatina em pó sem sabor em 1/2 xícara de água e deixe hidratar por 5 minutos.

Leve a gelatina hidratada ao micro-ondas por 15 segundos ou até que esteja completamente dissolvida.

Adicione a gelatina dissolvida à mistura de pudim e misture bem.

Despeje a mistura em uma forma de pudim untada com a calda de caramelo.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Para desenformar, passe uma faca nas laterais da forma e coloque um prato sobre ela.

Vire a forma de cabeça para baixo e o pudim deve desenformar facilmente.

Sirva gelado e aproveite!

Observação: se preferir, você pode adicionar canela em pó ao pudim de banana para dar um sabor extra.

Pudim de Nutella

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de Nutella
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
(12g)
1/2 xícara (chá) de água
Calda de caramelo a gosto



Preparo

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e o leite.

Adicione a Nutella à mistura e mexa bem até que esteja completamente incorporada.

Dissolva a gelatina em pó sem sabor em 1/2 xícara de água e deixe hidratar por 5 minutos.

Leve a gelatina hidratada ao micro-ondas por 15 segundos ou até que esteja completamente dissolvida.

Adicione a gelatina dissolvida à mistura de pudim e misture bem.

Despeje a mistura em uma forma de pudim untada com a calda de caramelo.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Para desenformar, passe uma faca nas laterais da forma e coloque um prato sobre ela.

Vire a forma de cabeça para baixo e o pudim deve desenformar facilmente.

Sirva gelado e aproveite o delicioso sabor da Nutella em um pudim incrível!

Observação: se quiser, você pode decorar o pudim com um pouco mais de Nutella por cima antes de servir.

Pudim de Coco

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite de coco
1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de açúcar
3 ovos
1/2 xícara (chá) de coco ralado
1/2 xícara (chá) de água
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
(12g)
Calda de caramelo a gosto



Preparo:

Em uma panela, coloque o açúcar e 1/2 xícara de água.

Leve ao fogo médio e deixe cozinhar até obter uma calda de caramelo.

Despeje a calda de caramelo em uma forma de pudim untada.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco, o leite, os ovos e o coco ralado até obter uma mistura homogênea.

Dissolva a gelatina em pó sem sabor em 1/2 xícara de água e deixe hidratar por 5 minutos.

Leve a gelatina hidratada ao micro-ondas por 15 segundos ou até que esteja completamente dissolvida.

Adicione a gelatina dissolvida à mistura de pudim e misture bem.

Despeje a mistura na forma de pudim com a calda de caramelo.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Para desenformar, passe uma faca nas laterais da forma e coloque um prato sobre ela.

Vire a forma de cabeça para baixo e o pudim deve desenformar facilmente.

Sirva gelado e aproveite o delicioso sabor do coco em um pudim incrível!

Observação: você pode decorar o pudim com flocos de coco ralado por cima antes de servir, se quiser.

Pudim de Abacaxi

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de suco de abacaxi
1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de abacaxi picado em cubinhos
Calda de caramelo a gosto



Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite e o suco de abacaxi.

Leve a mistura ao fogo médio e mexa sem parar até ferver.

Dissolva a gelatina em pó sem sabor em 1/2 xícara de água e deixe hidratar por 5 minutos.

Leve a gelatina hidratada ao micro-ondas por 15 segundos ou até que esteja completamente dissolvida.

Adicione a gelatina dissolvida à mistura de pudim e mexa bem.

Adicione o abacaxi picado à mistura e mexa novamente.

Despeje a mistura em uma forma de pudim untada com a calda de caramelo.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Para desenformar, passe uma faca nas laterais da forma e coloque um prato sobre ela.

Vire a forma de cabeça para baixo e o pudim deve desenformar facilmente.

Sirva gelado e aproveite o delicioso sabor do abacaxi em um pudim incrível!

Observação: se quiser, você pode decorar o pudim com pedaços de abacaxi ou folhas de hortelã por cima antes de servir.

Pudim de Limão

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1/2 xícara (chá) de suco de limão
1 pacote de gelatina de limão (ou sem sabor com suco de limão)
1/2 xícara (chá) de água
Calda de açúcar a gosto



Preparo:

Em um liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão. Bata até que a mistura fique homogênea.

Prepare a gelatina de limão conforme as instruções do pacote, substituindo a água fria pela mesma quantidade de água quente misturada com o suco de limão.

Adicione a gelatina dissolvida à mistura do liquidificador e bata novamente até que tudo fique bem misturado.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com a calda de açúcar.

Leve o pudim à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja bem firme.

Para desenformar, passe uma faca nas laterais da forma e coloque um prato sobre ela.

Vire a forma de cabeça para baixo e o pudim deve desenformar facilmente.

Sirva gelado e aproveite o delicioso sabor do limão em um pudim incrível!

Observação: se quiser, você pode decorar o pudim com raspas de limão ou com chantilly por cima antes de servir.

Pudim de Maracujá

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
(com sementes)
1 pacote de gelatina sem sabor
1/2 xícara (chá) de água
Calda de açúcar a gosto



Preparo:

Em um liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá. Bata até que a mistura fique homogênea.

Prepare a gelatina sem sabor conforme as instruções do pacote, substituindo a água fria pela mesma quantidade de água quente misturada com o suco de maracujá.

Adicione a gelatina dissolvida à mistura do liquidificador e bata novamente até que tudo fique bem misturado.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com a calda de açúcar.

Leve o pudim à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja bem firme.

Para desenformar, passe uma faca nas laterais da forma e coloque um prato sobre ela.

Vire a forma de cabeça para baixo e o pudim deve desenformar facilmente.

Sirva gelado e aproveite o delicioso sabor do maracujá em um pudim incrível!

Observação: se quiser, você pode decorar o pudim com sementes de maracujá ou com chantilly por cima antes de servir.

Pudim de Chocolate

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 pacote de gelatina sem sabor
1/2 xícara (chá) de água
Calda de açúcar a gosto



Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite, o açúcar e o chocolate em pó. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até que o açúcar e o chocolate estejam completamente dissolvidos e a mistura comece a ferver.

Retire a mistura do fogo e reserve.

Prepare a gelatina sem sabor conforme as instruções do pacote, substituindo a água fria pela mesma quantidade de água quente.

Adicione a gelatina dissolvida à mistura do liquidificador e bata novamente até que tudo fique bem misturado.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com a calda de açúcar.

Leve o pudim à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja bem firme.

Para desenformar, passe uma faca nas laterais da forma e coloque um prato sobre ela.

Vire a forma de cabeça para baixo e o pudim deve desenformar facilmente.

Sirva gelado e aproveite o delicioso sabor do chocolate em um pudim incrível!

Observação: se quiser, você pode decorar o pudim com raspas de chocolate ou com chantilly por cima antes de servir.

Pudim de Morango

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1 caixa de gelatina sabor morango
1/2 xícara (chá) de água
1 caixa de morangos frescos
Calda de açúcar a gosto



Preparo:

Prepare a gelatina de morango com metade da quantidade de água indicada na embalagem (use apenas 1/2 xícara de água). Reserve.

No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite e a gelatina dissolvida. Bata tudo até que a mistura esteja homogênea.

Lave e retire as folhas dos morangos. Corte alguns em fatias finas e reserve para a decoração. Coloque os demais morangos no liquidificador e bata com a mistura do pudim até que estejam bem triturados.

Unte uma forma de pudim com a calda de açúcar. Disponha as fatias de morango no fundo da forma, cobrindo toda a superfície.

Despeje a mistura do liquidificador sobre os morangos e alise a superfície com uma colher.

Leve o pudim à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja bem firme.

Para desenformar, passe uma faca nas laterais da forma e coloque um prato sobre ela.

Vire a forma de cabeça para baixo e o pudim deve desenformar facilmente.

Decore com as fatias de morango reservadas antes de servir.

Sirva gelado e desfrute do sabor fresco e delicioso do pudim de morango!

Pudim de Tapioca

Ingredientes:

1 xícara (chá) de tapioca granulada
1 litro de leite integral
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
1 colher (chá) de essência de baunilha
Coco ralado a gosto



Preparo:

Em uma panela, coloque o leite e a tapioca granulada. Misture bem e deixe hidratar por cerca de 30 minutos.

Após a hidratação, adicione o leite condensado e a manteiga na panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre até que a mistura comece a engrossar.

Adicione a essência de baunilha e mexa novamente.

Despeje a mistura em uma forma de pudim untada com um pouco de óleo e deixe esfriar por cerca de 30 minutos.

Leve a forma à geladeira por pelo menos 2 horas ou até que esteja firme.

Para fazer a calda de açúcar, misture o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até que o açúcar esteja completamente dissolvido e a calda comece a engrossar.

Quando a calda estiver na consistência desejada, retire do fogo e deixe esfriar um pouco.

Desenforme o pudim de tapioca em um prato e cubra com a calda de açúcar.

Finalize com coco ralado a gosto.

Sirva gelado e aprecie o sabor delicioso e diferente deste pudim de tapioca sem forno!

Pudim de Amendoim

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 medida (use a lata de leite condensado como medida) de leite
1/2 xícara (chá) de amendoim torrado e sem casca
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
Amendoim picado para decorar



Preparo:

Bata o leite condensado, o leite, o amendoim torrado e sem casca no liquidificador até obter uma mistura homogênea.

Transfira a mistura para uma panela e adicione o amido de milho, a manteiga e a pitada de sal. Misture bem.

Leve a panela ao fogo baixo e mexa sem parar até que a mistura comece a engrossar e formar um creme consistente.

Despeje o creme em uma forma de pudim previamente untada com um pouco de óleo.

Deixe esfriar em temperatura ambiente e leve à geladeira por pelo menos 3 horas ou até que esteja firme.

Na hora de servir, desenforme o pudim em um prato e decore com amendoim picado.

Sirva gelado e desfrute do sabor irresistível deste pudim de amendoim sem forno!

Dica: se quiser, você pode adicionar uma calda de amendoim para deixar o pudim ainda mais gostoso.

Basta derreter um pouco de manteiga em uma panela, adicionar amendoim picado e açúcar a gosto e deixar a mistura engrossar. Sirva a calda sobre o pudim na hora de servir.

Pudim de Doce de Leite

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de doce de leite cremoso
1 envelope de gelatina sem sabor
1/2 xícara (chá) de água
Doce de leite e amendoim picado para decorar



Preparo:

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o doce de leite cremoso até obter uma mistura homogênea.

Em uma tigela, dissolva a gelatina sem sabor em 1/2 xícara (chá) de água fria e deixe descansar por cerca de 5 minutos.

Leve a gelatina dissolvida ao fogo baixo e mexa até que esteja completamente líquida.

Adicione a gelatina líquida à mistura de leite condensado e bata novamente no liquidificador.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com um pouco de óleo.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Na hora de servir, desenforme o pudim em um prato e decore com doce de leite e amendoim picado.

Sirva gelado e aproveite o sabor irresistível deste pudim de doce de leite sem forno!

Dica: se quiser, você pode adicionar uma calda de caramelo para deixar o pudim ainda mais gostoso. Basta derreter açúcar em uma panela até formar um caramelo dourado, adicionar um pouco de água quente e mexer até que o caramelo dissolva. Sirva a calda sobre o pudim na hora de servir.

Pudim de Queijo

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
3 ovos
200g de queijo ralado (pode ser
parmesão, minas, prato, entre outros)
1 envelope de gelatina sem sabor
1/2 xícara (chá) de água
Queijo ralado para decorar



Preparo:

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite, os ovos e o queijo ralado até obter uma mistura homogênea.

Em uma tigela, dissolva a gelatina sem sabor em 1/2 xícara (chá) de água fria e deixe descansar por cerca de 5 minutos.

Leve a gelatina dissolvida ao fogo baixo e mexa até que esteja completamente líquida.

Adicione a gelatina líquida à mistura de queijo e bata novamente no liquidificador.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com um pouco de óleo.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Na hora de servir, desenforme o pudim em um prato e decore com queijo ralado.

Sirva gelado e aproveite o sabor delicioso deste pudim de queijo sem forno!

Dica: se quiser, você pode adicionar ervas finas, bacon frito ou presunto picado na mistura do pudim para dar um toque especial.

Pudim de Abóbora

Ingredientes:

1 kg de abóbora cozida e amassada
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite
3 ovos
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
Canela em pó para polvilhar



Preparo:

Em uma panela, misture a abóbora cozida e amassada, o leite condensado, o leite, os ovos, o amido de milho e a manteiga. Mexa bem até obter uma mistura homogênea.

Em outra panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo baixo até que o açúcar derreta e se transforme em uma calda dourada.

Despeje a calda em uma forma de pudim, espalhando-a por toda a superfície.

Despeje a mistura de abóbora na forma e cubra com papel alumínio.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Na hora de servir, desenforme o pudim em um prato e polvilhe canela em pó por cima.

Sirva gelado e aproveite o sabor delicioso deste pudim de abóbora sem forno!

Dica: se quiser, você pode adicionar coco ralado à mistura do pudim para dar um toque especial.

Pudim de Leite em Pó

Ingredientes:

1 kg de abóbora cozida e amassada
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite
3 ovos
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
Canela em pó para polvilhar



Preparo:

Em uma panela, misture a abóbora cozida e amassada, o leite condensado, o leite, os ovos, o amido de milho e a manteiga. Mexa bem até obter uma mistura homogênea.

Em outra panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo baixo até que o açúcar derreta e se transforme em uma calda dourada.

Despeje a calda em uma forma de pudim, espalhando-a por toda a superfície.

Despeje a mistura de abóbora na forma e cubra com papel alumínio.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Na hora de servir, desenforme o pudim em um prato e polvilhe canela em pó por cima.

Sirva gelado e aproveite o sabor delicioso deste pudim de abóbora sem forno!

Dica: se quiser, você pode adicionar coco ralado à mistura do pudim para dar um toque especial.

Pudim de Brigadeiro

Ingredientes:

Para o pudim:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
1 xícara (chá) de água
Caramelo líquido para untar a forma

Para a cobertura de brigadeiro:

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 caixinha de creme de leite



Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e o leite. Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até que a mistura comece a ferver.

Dissolva a gelatina em 1 xícara (chá) de água e adicione à mistura de leite. Mexa bem até que a gelatina esteja completamente dissolvida.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com caramelo líquido. Espalhe a mistura de forma uniforme na forma.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Para a cobertura de brigadeiro, misture em uma panela o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó. Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até que a mistura comece a desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite. Mexa bem até que esteja bem incorporado à mistura.

Despeje a cobertura de brigadeiro sobre o pudim e leve à geladeira por mais algumas horas ou até que a cobertura esteja firme.

Na hora de servir, desenforme o pudim em um prato e sirva gelado.

Dica: você pode decorar o pudim com raspas de chocolate ou granulado de chocolate antes de servir.

Pudim de Café

Ingredientes:

Para o pudim:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
3 colheres (sopa) de café solúvel
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
1/2 xícara (chá) de água quente
Caramelo líquido para untar a forma

Para a cobertura:

1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
1/2 xícara (chá) de café forte



Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite e o café solúvel. Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até que a mistura comece a ferver.

Dissolva a gelatina em 1/2 xícara (chá) de água quente e adicione à mistura de leite. Mexa bem até que a gelatina esteja completamente dissolvida.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com caramelo líquido. Espalhe a mistura de forma uniforme na forma.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Para a cobertura, em uma panela, misture o açúcar, a água e o café forte. Leve ao fogo baixo e mexa até que o açúcar esteja completamente dissolvido.

Aumente o fogo e deixe a mistura ferver até que esteja em ponto de calda. Isso deve levar cerca de 15 minutos.

Retire a mistura do fogo e deixe esfriar por alguns minutos.

Desenforme o pudim em um prato e cubra com a calda de café.

Sirva gelado.

Dica: você pode decorar o pudim com grãos de café antes de servir.

Pudim de Damasco

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de damasco seco picado
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
1/2 xícara (chá) de água quente
Caramelo líquido para untar a forma



Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e o leite. Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até que a mistura comece a ferver.

Adicione o damasco picado à mistura e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos, até que o damasco esteja macio e a mistura engrosse um pouco.

Dissolva a gelatina em 1/2 xícara (chá) de água quente e adicione à mistura de leite. Mexa bem até que a gelatina esteja completamente dissolvida.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com caramelo líquido. Espalhe a mistura de forma uniforme na forma.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Retire da geladeira e desenforme o pudim em um prato.

Sirva gelado.

Dica: você pode decorar o pudim com damascos picados antes de servir.

Pudim de Açaí

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de polpa de açaí sem açúcar
1/2 xícara (chá) de água
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
Caramelo líquido para untar a forma



Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e a polpa de açaí. Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até que a mistura comece a ferver.

Enquanto isso, dissolva a gelatina em 1/2 xícara (chá) de água fria. Deixe hidratar por cerca de 5 minutos.

Adicione a gelatina hidratada à mistura de leite e açaí. Mexa bem até que a gelatina esteja completamente dissolvida.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com caramelo líquido. Espalhe a mistura de forma uniforme na forma.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Retire da geladeira e desenforme o pudim em um prato.

Sirva gelado.

Dica: você pode decorar o pudim com frutas vermelhas ou granola antes de servir.

Pudim de Chia

Ingredientes:

1/2 xícara de chia
2 xícaras de leite de amêndoas (ou outro leite vegetal)
1/2 xícara de leite de coco
1/4 xícara de mel ou adoçante a gosto
1 colher de chá de essência de baunilha
Frutas frescas para servir



Preparo:

Em uma tigela, misture a chia, o leite de amêndoas, o leite de coco, o mel e a essência de baunilha.

Mexa bem até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados.

Deixe a mistura descansar por cerca de 10 minutos para que a chia comece a absorver o líquido.

Depois de 10 minutos, mexa novamente a mistura para evitar que a chia forme grumos.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com óleo de coco ou azeite.

Cubra com papel filme e leve à geladeira por pelo menos 2 horas ou até que esteja firme.

Retire da geladeira e sirva com frutas frescas.

Dica: você pode adicionar uma pitada de canela ou cacau em pó à mistura antes de levar à geladeira para dar um toque extra de sabor.

Pudim de Abacate

Ingredientes:

2 abacates maduros
1 xícara de leite de amêndoas (ou outro leite vegetal)
1/2 xícara de mel ou adoçante a gosto
1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de sopa de suco de limão



Preparo:

Corte os abacates ao meio e retire o caroço.

Retire a polpa do abacate com uma colher e coloque em um liquidificador.

Adicione o leite de amêndoas, o mel, a essência de baunilha e o suco de limão.

Bata tudo até obter um creme liso e homogêneo.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com óleo de coco ou azeite.

Cubra com papel filme e leve à geladeira por pelo menos 2 horas ou até que esteja firme.

Retire da geladeira e sirva.

Dica: você pode adicionar algumas raspas de limão ou coco ralado por cima antes de servir para dar um toque extra de sabor.

Pudim de Ricota

Ingredientes:

2 abacates maduros
1 xícara de leite de amêndoas (ou outro leite vegetal)
1/2 xícara de mel ou adoçante a gosto
1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de sopa de suco de limão



Preparo:

Corte os abacates ao meio e retire o caroço.

Retire a polpa do abacate com uma colher e coloque em um liquidificador.

Adicione o leite de amêndoas, o mel, a essência de baunilha e o suco de limão.

Bata tudo até obter um creme liso e homogêneo.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com óleo de coco ou azeite.

Cubra com papel filme e leve à geladeira por pelo menos 2 horas ou até que esteja firme.

Retire da geladeira e sirva.

Dica: você pode adicionar algumas raspas de limão ou coco ralado por cima antes de servir para dar um toque extra de sabor.

Pudim de Coco com Chocolate

Ingredientes:

**1 lata de leite condensado
1 lata de leite de coco
1/2 xícara de coco ralado
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
100g de chocolate meio amargo picado**



Preparo:

Em um liquidificador, bata o leite condensado, o leite de coco e o coco ralado até obter uma mistura homogênea.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com óleo ou azeite e reserve.

Em uma panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo baixo até que o açúcar esteja completamente dissolvido e a mistura esteja levemente caramelizada.

Adicione o chocolate picado na panela e mexa até que o chocolate esteja completamente derretido e incorporado à mistura.

Despeje a mistura de chocolate sobre a mistura de pudim na forma, com cuidado para que não se misturem.

Cubra a forma com papel alumínio e leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Para desenformar, passe uma faca ao redor da forma e mergulhe em água quente por alguns segundos.

Sirva gelado e desfrute de um delicioso pudim de coco com chocolate.

Dica: se quiser uma textura mais cremosa, substitua o chocolate meio amargo por chocolate ao leite.

Pudim de Manga

Ingredientes:

2 mangas maduras descascadas e picadas
1 lata de leite condensado
1 xícara de leite
3 ovos
1 colher de sopa de essência de baunilha
1 envelope de gelatina sem sabor
Calda de açúcar (opcional)



Preparo:

Em um liquidificador, bata as mangas picadas com o leite condensado, o leite, os ovos e a essência de baunilha até obter uma mistura lisa e homogênea.

Dissolva o envelope de gelatina sem sabor em um pouco de água morna e adicione à mistura do liquidificador. Bata novamente para incorporar a gelatina.

Despeje a mistura em uma forma de pudim previamente untada com óleo ou azeite.

Cubra com papel filme e leve à geladeira por pelo menos 3 horas ou até que esteja firme.

Se quiser, prepare uma calda de açúcar derretendo açúcar em uma panela até obter um caramelo dourado e despeje sobre o pudim já desenformado.

Sirva gelado.

Dica: você pode decorar com fatias de manga ou outras frutas para dar um toque de cor e sabor ao pudim.

Pudim de Amora

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 xícara de amoras frescas
1 envelope de gelatina em pó sem
sabor
1/2 xícara de água



Modo de preparo:

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e as amoras até formar um creme homogêneo.

Dissolva a gelatina em pó na água morna e adicione ao creme, batendo bem até misturar tudo.

Despeje o creme em uma forma de pudim previamente untada com óleo ou manteiga.

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Quando o pudim estiver firme, retire da geladeira e desenforme.

Decore com algumas amoras frescas e sirva.

Dica: Se preferir, pode substituir as amoras por outra fruta de sua preferência

Pudim de Laranja

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de suco de laranja concentrado
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
1 envelope de gelatina em pó sem
sabor
1/2 xícara de água fria



Modo de preparo:

Em uma panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo baixo até formar uma calda em ponto de fio.

Despeje a calda em uma forma de pudim previamente untada com óleo ou manteiga e reserve.

Bata no liquidificador o leite condensado e o suco de laranja concentrado até formar um creme homogêneo.

Dissolva a gelatina em pó na água fria e adicione ao creme, batendo bem até misturar tudo.

Despeje o creme na forma com a calda e leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja firme.

Quando o pudim estiver firme, retire da geladeira e desenforme.

Decore com algumas raspas de laranja e sirva.

Dica: Para obter um pudim ainda mais saboroso, utilize suco de laranja natural no lugar do concentrado

PARABÉNS!

Parabéns por dar o primeiro passo em direção ao seu sonho! É preciso coragem e determinação para começar um negócio, e você já deu o primeiro passo. Agora, é hora de colocar a mão na massa e trabalhar duro para alcançar seus objetivos.

Lembre-se de que o caminho para o sucesso não é fácil, mas com dedicação e esforço, é possível alcançá-lo. Esteja disposto a aprender, aperfeiçoar suas habilidades e enfrentar os desafios que surgirem.

Não tenha medo de errar e sempre busque aprender com seus erros. Acredite em si mesmo e em seu potencial, e nunca deixe de lutar pelo que quer.

Tenha em mente que, embora o sucesso não seja garantido, a experiência e o aprendizado adquiridos ao longo do caminho são inestimáveis. Então, comece a trabalhar duro e mantenha o foco em seus objetivos.

Desejo-lhe todo o sucesso do mundo em sua jornada empreendedora. Vamos juntos tornar seu sonho uma realidade!