

receitas para um

Pudim perfeito

Aprendendo a fazer os melhores pudins



POR : MARI NOGUEIRA



índice



Tipos de pudim

- **Maracujá**
- **Café**
- **Tradicional**
- **Chocolate**
- **Chocolate branco com geleia de morango**
- **Pistache**
- **Nutella**
- **Ninho com Nutella**
- **Doce de leite**
- **Coco**
- **Frutas vermelhas**
- **Morango**
- **Laranja**
- **Romeu e Julieta**
- **Coco queimado com doce de leite**



Pudim maracujá

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado (se preferir use o desnatado)
- 200 ml de suco de maracujá
- 4 ovos
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 2 maracujás grandes
- açúcar cristal

Modo de preparo

- Bata no liquidificador o leite condensado, o suco de maracujá, os ovos e a manteiga ou margarina.
- Coloque em uma forma redonda, untada com manteiga e farinha de trigo.
- Leve ao banho - maria por 60 minutos.
- Espere esfriar e desenforme.

Calda

EM UM PANELA COLOQUE A POLPA DE 2 MARACUJAS E O AÇÚCAR CRISTAL E DEIXE REDUZIR ATÉ ENGROSSAR (PONTO DE CALDA DE CARAMELO)



PUDIM CAFÉ

Ingredientes

- 1 Leite MOÇA (lata ou caixinha) 395 g
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO Integral
- 2 colheres (sopa) de NESCAFÉ
- 3 ovos

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água quente

Modo de preparo

Calda

- Em uma panela derreta o açúcar até ficar dourado.
- Junte a água quente, mexa com uma colher e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
- Forre, com esta calda, uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim.
- Despeje na forma reservada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria com água quente, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
- Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas.
- Desenforme e sirva a seguir.



TRADICIONAL LEITE **moça**

INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA (lata ou caixinha)
395 g
- 2 medidas (da lata) de Leite Líquido NINHO Integral (790 ml)
- 3 ovos

CALDA

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água quente

MODO DE PREPARO

Calda

- 1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
- 2. Junte a água quente e mexa com uma colher.
- 3. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
- 4. Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

- 5. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
- 6. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
- 7. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas.
- 8. Desenforme e sirva a seguir.



chocolate

Ingredientes

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água quente

Pudim

- 1 Leite MOÇA (lata ou caixinha) 395 g
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó
- 2 medidas (lata) de Leite Líquido NINHO Integral (790 ml)
- 3 ovos

Modo de Preparo

Calda

- Em uma panela derreta o açúcar até ficar dourado.
- Junte a água quente, mexa com uma colher e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

- 4. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA, o Chocolate em Pó DOIS FRADES, o Leite NINHO, e os ovos até que fique homogêneo. Despeje na forma reservada.
- 5. Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180°C), em banho-maria com água quente, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Espere esfriar e leve para gelar por cerca de 6 horas.
- 6. Desenforme e sirva a seguir.



chocolate branco com calda de morango

Ingredientes

Pudim de Chocolate Branco

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 3 ovos
- 1 tablete de chocolate branco derretido

Ingredientes

Calda de Morango

- 150 g de morango picado
- 0.5 xícara (chá) de açúcar
- 0.5 pimenta dedo-de-moça picadinha
- Folhas de coentro
- 100g de morango picado

Modo de Preparo

Pudim de Chocolate Branco

- Em um liquidificador coloque o leite condensado, o leite, os ovos e o chocolate branco derretido.
- Bata até misturar.
- Despeje a mistura em uma forma de pudim (18 cm de diâmetro X 7 altura) untada com manteiga e polvilhada com açúcar cristal.
- Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio preaquecido a 180°C no banho-maria por +/- 40 minutos.
- Retire do forno e deixe esfriar.
- Leve para a geladeira por +/- 4 horas.
- Retire da geladeira, desenforme, espalhe a calda de morango sobre o pudim.



chocolate branco com calda de morango

Modo de Preparo

Calda de Morango

- Coloque em uma panela 150 g de morango picado, o açúcar, a pimenta dedo-de-moça com semente picadinha e leve ao fogo baixo até o açúcar derreter.
- Retire do fogo.
- Transfira para um liquidificador, adicione folhas de coentro a gosto e bata bem até ficar homogêneo.
- Desligue o liquidificador e transfira a calda para uma tigela.
- Acrescente 100 g de morango picadinho e misture.
- Sirva em seguida com o pudim.



PUDIM Pistache

Ingredientes

Pasta de pistache

- 6 colheres (sopa) de óleo
- 200 g de pistache sem casca
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Ingredientes

Pudim

- 300 ml de leite quente
- ½ lata de leite condensado
- 50 g de pasta de pistache (feita acima)
- 6 gemas
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

Modo de Preparo

Pasta de pistache

- Num liquidificador coloque 6 colheres (sopa) de óleo, 200 g de pistache sem casca, 2 colheres (sopa) de açúcar e bata bem até obter uma pasta. Reserve.

Modo de Preparo

PUDIM

- Coloque numa tigela 300 ml de leite quente, ½ lata de leite condensado, 50 g de pasta de pistache (feita acima) e misture com um batedor de arame. Misture este creme com 6 gemas e peneire. Reserve.
- Em uma panela, em fogo médio derreta ½ xícara (chá) de açúcar. Quando estiver com cor de caramelo despeje 1 colher (sopa) de água, misture e despeje em uma fôrma de pudim (com 14 cm de diâmetro). Leve ao forno em banho-maria, a 180 °C por +/- 50 minutos. Depois de assado, deixe esfriar e desenforme frio.



Pudim Nutella

ingredientes

- **1 caixa leite condensado**
- **1 caixa de leite (use a lata de leite condensado como medida)**
- **3 ovos**
- **250 g de creme de avelã (nutella)**
- **1 xícara de açúcar**

Modo de preparo

- **Caramelize a forma com o açúcar.**
- **Bata os demais ingredientes no liquidificador, por 5 minutos.**
- **Despeje o líquido na forma já caramelizada e leve para assar, em banho-maria, por 45 a 50 minutos.**
- **Deixe gelar por 2 horas na geladeira.**
- **Desenforme e coma!**



pudim ninho com nutella

Ingredientes

- Pudim
- 2 ovos
- 1 gema
- 300 ml de leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 xicara de leite em pó
- Margarina e açúcar (para polvilhar a assadeira)
- Calda
- 3/4 de xicara de creme de chocolate com avelã
- 100 ml de creme de leite.

Modo de preparo

Pudim

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador até ficar consistente. Despeje na forma untada com margarina e polvilhada com açúcar. Leve para assar em banho-maria no forno preaquecido 180°C, por 1 hora e 30 minutos. Retire do forno, espere esfriar para desenformar.

Calda

Em uma panela misture a nutella e o creme de leite. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até formar uma calda. Desligue o fogo, espere amornar e despeje sobre o pudim. Leve à geladeira por 2 horas. Retire e sirva.



pudim doce de leite

Ingredientes

Calda

- **1 xícara (chá) de açúcar**
- **meia xícara (chá) de água quente**

Pudim

- **1 lata de MOÇA de Colher Doce de Leite**
- **2 medidas (da lata) de Leite Líquido NINHO Integral**
- **3 ovos**

Modo de Preparo

Calda

- Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
- Junte a água quente e mexa com uma colher.
- Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.
- Forre com a calda uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
- Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.



pudim coco

Ingredientes

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água fervente

Pudim

- 1 Leite MOÇA (lata ou caixinha) 395 g
- 1 medida (da lata) de Leite Líquido NINHO Integral 750ml
- 1 vidro de leite de coco
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado

Modo de Preparo

Calda

- Em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar.
- Leve ao fogo baixo deixando derreter suavemente.
- Quando estiver bem dourado, junte a água fervente e mexa com uma colher de cabo longo.

Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar.

Forre com esta calda uma fôrma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes.
- Despeje na forma caramelada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria com água quente, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
- Depois de frio, leve para gelar.

Desenforme e sirva a seguir.



pudim Frutas vermelhas

Ingredientes

- **2 latas de leite condensado**
- **700 ml de leite integral**
- **8 ovos peneirados**

Para a calda

- **100 gr de morangos**
- **50 gr de framboesas**
- **50 gr de mirtilos**
- **50 gr de amoras**
- **2 colheres de sopa de açúcar**

Modo de Preparo

- **Pré aquecer o forno a 180 graus**
- **Penerar os ovos, misturar o leite condensado e o leite, mexendo com um foue**
- **derramar a mistura na forma untada e levar no forno em banho maria por uma hora**
- **Deixar esfriar e levar a geladeira por no mínimo 4 horas**
- **Para a calda leve todos os ingredientes no fogo sem mexer por 5 minutos**

Desenformar o pudim só na hora de servir e regar com a calda de frutas vermelhas!



pudim morango

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 1 lata de morangos picados
- ½ lata de leite

Calda:

- 3 xícaras (chá) de morangos cortados ao meio
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 pau de canela

½ xícara (chá) de vinho tinto

Modo de Preparo

- No liquidificador, bata o leite condensado com os ovos, os morangos e o leite. Coloque em uma forma de pudim com 20 cm de diâmetro, untada com manteiga. Leve ao forno, preaquecido, em temperatura média, em banho- maria, por cerca de 50 minutos ou até assar e dourar.
- Calda: Ponha os ingredientes em uma panela média e leve ao fogo alto até ferver. Diminua a chama e cozinhe por 10 minutos. Deixe esfriar. Retire o pudim do forno, espere esfriar e gele por 2 horas. Desenforme e sirva com a calda de morango.



PUDIM Laranja

Ingredientes

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de água quente

Pudim

- 1 Leite MOÇA (lata ou caixinha) 395 g
- 1 medida (da lata) de suco de laranja
- 4 ovos
- 1 colher (chá) de raspas da casca de laranja

Modo de Preparo

Calda

- Em uma panela de fundo largo derreta o açúcar até ficar dourado.
- Junte a água quente e mexa com uma colher.
- Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Forre com a calda uma fôrma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

- Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
- Leve ao forno médio (180°C), em banho-maria com água quente, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
- Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas.
- Desenforme e sirva a seguir.




pudim Romeu e Julieta

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida (da lata) de leite integral
- 1 xícara (chá) de queijo fresco
- 1 xícara de leite em pó
- Goiabada cremosa

Modo de Preparo

- Bata os ovos e o leite condensado até obter uma mistura bem homogênea. Reservar.
- Separadamente, bater o leite integral com o leite em pó e o queijo fresco. Acrescentar a mistura reservada e bater bem.
- Despejar os ingredientes liquidificados na forma de pudim untada com margarina e levar para assar em banho-maria por aproximadamente 45 minutos. Após desenformar, espalhar a goiabada sobre o pudim.
- Bom apetite!



pudim coco queimado com doce de leite

ingredientes

Pudim:

- **1 lata de leite condensado cozido na panela de pressão por aproximadamente meia hora.**
- **2 latas de leite**
- **3 ovos**
- **100 gramas de coco flocado queimado**

Calda

- **1 xícara de chá de açúcar e 1/2 xícara de chá de água**
- **em uma panela leve o açúcar no fogo baixo mexendo ate derreter por completo até obter um caramelo claro junte a água com cuidado mexa até dissolver. passe na forma do pudim e reserve.**

Modo de Preparo

- **Bata o leite, o doce de leite e os ovos no liquidificador, por ultimo coloque o coco queimado bata rapidamente para que os pedaços do coco não dissolvam totalmente. Coloque na forma caramelizada que você reservou, cubra com papel alumínio e asse em forno pre aquecido em banho maria temperatura media por 50 minutos , ate firmar, deixe esfriar por 2 horas antes de desenformar.**

OBRIGADO E BOAS VENDAS