

# APOSTILA PUDIM SEM FORNO

*10 RECEITAS IMPECÁVEIS  
RECORDES DE VENDAS*



# **Direitos Autorais**

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.

O Código Penal, em seu Art. 184, estipula punição, para quem tira cópia ilegal, de até quatro anos de reclusão.

Cópia não-autorizada é crime. tal venda viola o direito do autor.

Não Autozimamos a revenda deste material

# ***pudim tradicional***

## **INGREDIENTES**

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixa de leite líquido (395g)
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- CALDA:
- 5 colheres de sopa de açúcar (75 g)
- 1/4 de xícara de água (60 ml)



## **MODO DE PREPARO**

1. Em uma tigela pequena, coloque a gelatina em pó e adicione 5 colheres de sopa de água (75 ml). Misture bem e deixe hidratar por 5 minutos. Leve a tigela ao micro-ondas e aqueça por 15 segundos, ou até a gelatina dissolver completamente. Reserve.
2. Em uma panela, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo médio, mexendo até o açúcar dissolver.
3. Pare de mexer e deixe a calda cozinhar até ficar com uma cor dourada, cuidado para não queimar. Despeje a calda em uma forma de pudim com furo no meio e espalhe por toda a superfície. Reserve.
4. No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite líquido e a gelatina hidratada. Bata por cerca de 3 minutos, ou até ficar homogêneo. Despeje a mistura na forma caramelizada e leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até firmar.
5. Para desenformar o pudim, passe uma faca nas laterais da forma e vire sobre um prato. Sirva gelado ou mantenha na geladeira até a hora de servir.

# ***pudim chocolate***



## **Ingredientes :**

- **1 caixinha de leite condensado (cerca de 395 gramas)**
- **1 xícara de chá de chocolate em pó (100 gramas)**
- **4 colheres de sopa de amido de milho (28 gramas)**
- **3 gemas peneiradas (retirar as películas)**
- **600 ml de leite (3 xícaras de chá)**
- **Manteiga para untar a forma**
- **3 colheres de sopa de chocolate em pó ou granulado para polvilhar por cima**

## **Modo de preparo:**

1. Reúna os ingredientes para o preparo desse pudim de chocolate sem forno fácil e geladinho;
2. Em uma panela grande com o fogo desligado, adicione o leite condensado, o chocolate em pó e o amido de milho. Misture bem com uma espátula para dissolver tudo e não formar gruminhos. Uma dica é peneirar os amido antes de misturar;
3. Quando estiver tudo homogêneo, adicione o leite e as gemas. Ligue no fogo médio e misture continuamente até engrossar por 15 minutos;
4. Despeje a mistura na forma redonda de 20cm x 6cm, com um furo no meio e untada com manteiga (isso facilitará o processo de desenformar). Dê leves batidas ou nivele a superfície com a própria espátula;

## ***pudim chocolate part 2***

1. Em seguida, cubra a forma com plástico filme tocando na superfície do pudim (isso evitará que ele crie a película). Leve para a geladeira por cerca de 3 horas

Desenforme o pudim e salpique chocolate picado por cima;

1. Sirva o pudim geladinho para uma experiência única. Bom apetite!

# ***Pudim de Leite Ninho com Nutella ( Sem Ovos, Sem Forno)***

## **Ingredientes Base:**

1 caixa e meia de creme de leite

1 caixa e meia de leite condensado

200g de leite ninho

50ml de manteiga

50ml de leite

1 gelatina incolor

Nutella para cobertura



## **Modo de preparo**

Dissolva a gelatina na agua e reserve .

coloque os demais ingredientes para bater no

liquidificador. Desidrate a gelatina no microondas

durante 15 segundos , ainda no batimento coloque a

gelatina desidratada coloque em uma Forma de sua

preferência e coloque para gelar por 12 horas

depois coloque a nutella por cima

# ***pudim de coco com calda de morango***



## **Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas e 1/2 de leite comum (a medida da lata)
- 1 vidro de leite de coco
- 5 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher sobremesa de baunilha

## **calda de morango**

- 1 caixinha de morango
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- Raspinha da casca de limão

## **Modo de Preparo:**

1. Levar ao fogo todos os ingredientes do pudim, menos a baunilha, mexendo sempre até engrossar.
2. Retirar do fogo juntar a baunilha, esperar esfriar um pouco.
3. Colocar em forma de furo central de 20 cm levemente untada com óleo.
4. Levar à geladeira por 4 horas mais ou menos.
5. Desenformar e servir com a calda.

## **Calda de morango:**

1. Levar os ingredientes ao fogo até que os morangos se desmanchem por 5 minutos mais ou menos.

# ***pudim de milho com calda de canela***

## Ingredientes

- 2 latas de milho verde escorrido
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 2 gemas

## Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 canela em pau
- 1/2 xícara (chá) de água

## Modo de preparo

Bata no liquidificador o milho, o leite condensado, o leite, a maisena e as gemas por 2 minutos. Transfira para uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.

Despeje em uma fôrma de buraco no meio decorada de 24cm de diâmetro umedecida e leve à geladeira por 4 horas. Para a calda, leve o açúcar e a manteiga ao fogo baixo, sem mexer, até dissolver e ficar levemente dourada.

Adicione a canela, a água, misture e cozinhe por mais alguns minutos ou até dissolver. Desenforme o manjar, regue com a calda fria e sirva em seguida.





# ***pudim de morango com calda de chocolate***

## **Ingredientes**

### **1 lata de leite condensado**

- 1 litro de leite
- 1 envelope de gelatina em pó sabor morango
- 5 colheres (sopa) de maisena
- 2 xícaras (chá) de morango picado
- Óleo para untar
- Raspas de chocolate ao leite e geleia de morango para decorar

### **Calda**

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de leite

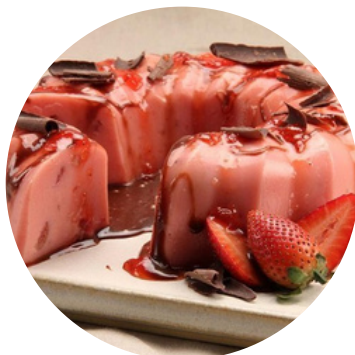
## **Modo de preparo**

Para o manjar, misture em uma panela o leite condensado, o leite, a gelatina, a maisena e o morango. Leve ao fogo médio, mexendo até levantar fervura e engrossar.

Transfira para uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e leve à geladeira por 3 horas.

Para a calda, em uma panela, leve os ingredientes ao fogo médio, mexendo até dissolver todo o açúcar e engrossar. Deixe esfriar.

Desenforme o manjar, cubra com a calda, decore com raspas de chocolate e a geleia de morango e, se desejar, com morangos picados. Sirva.



# ***pudim de Nutella***



## **Ingredientes**

- 4 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de Nutella®
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Óleo para untar

## **Calda**

- 1/2 xícara (chá) de Nutella®
- 1/3 de xícara (chá) de creme de leite

## **Modo de preparo**

No liquidificador, bata o leite, a maisena, a Nutella®, o leite condensado, o chocolate em pó e a essência até homogeneizar. Despeje em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar e levantar fervura. Transfira para uma forma de buraco no meio de 22cm de diâmetro decorada untada. Leve à geladeira por 5 horas. Desenforme, regue com os ingredientes da calda misturados e sirva.

# ***pudim de ouro branco***



## **Ingredientes**

- 1 litro de leite
- 1 vidro de leite de coco (200g)
- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de maisena
- 1 lata de creme de leite
- 5 bombons Ouro Branco® picados
- Bombons Ouro Branco® a gosto para decorar

## **Calda:**

- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó

## **Modo de preparo:**

Em uma panela, coloque os ingredientes da calda, leve ao fogo baixo e deixe cozinhar por 10 minutos ou até formar uma calda rala. Retire do fogo e reserve. Em uma panela, coloque o leite, o leite de coco, o leite condensado e a maisena e leve ao fogo médio, mexendo sempre até cozinhar e engrossar. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture bem. Adicione os bombons picados e misture novamente. Coloque em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro decorada e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme em um prato de servir, regue com a calda, decore com bombons e sirva.

# ***pudim com calda de maracujá***



## **Ingredientes**

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 2 caixas de gelatina de maracujá
- 500 ml água

## **Calda**

- 2 polpas de maracujá
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho

## **Modo de preparo**

1. Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite e o amido de milho dissolvido no suco concentrado de maracujá. Deixe engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar.
2. Dissolva as duas gelatinas de maracujá na água (sendo 250 ml fervente e 250 ml fria). Hidrate a gelatina sem sabor conforme a embalagem e misture na gelatina de maracujá.
3. Bata tudo no liquidificador e despeje em forma untada com margarina.
4. Leve a geladeira para endurecer.
5. **Calda:**
6. Dissolva o amido de milho no maracujá misture o açúcar e leve ao fogo para engrossar.
7. Desenforme o manjar e despeje a calda fria.
8. Bom apetite!

## ***pudim abacaxi***



### **Ingredientes:**

7 colheres (sopa) de maisena  
3 e 1/2 xícaras (chá) de leite  
1 lata de leite condensado  
1 vidro de leite de coco (200ml)  
3/4 de xícara (chá) de açúcar  
1 xícara (chá) de abacaxi em calda picado

### **Calda**

1/3 de xícara (chá) de açúcar  
1/2 xícara (chá) de água  
1/2 xícara (chá) de glucose de milho  
1 xícara (chá) de abacaxi em calda picado

### **Modo de preparo:**

Em uma panela, em fogo baixo, dissolva a maisena no leite, coloque o leite condensado, o leite de coco, o coco ralado, o açúcar, e mexa até engrossar.

Retire do fogo e adicione o abacaxi. Despeje em uma fôrma de buraco no meio grande umedecida.

Leve à geladeira por 2 horas.

Para a calda, em uma panela, em fogo médio, coloque o açúcar, a água, a glucose e misture até ficar levemente dourado.

Junte o abacaxi, mexa e desligue o fogo. Deixe esfriar.

Retire o manjar da geladeira, desenforme e cubra com a calda já fria.

Sirva em seguida.