

# Pudim sem forno

F A Ç A E V E N D A

As receitas de pudins sem forno que ninguém te contou  
faceis, deliciosas e com alto poder de venda!



CHEF DE COZINHA IVONE ALMEIDA

# 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 sabore 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 saborextra.**

# 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 de 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 decorá-lo 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 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 de 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 melouadoçante 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, 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!**