

🔔 PUDIM BRANCO COM 🔔 FRUTOS SILVESTRES

Ingredientes:

- 7 folhas de gelatina
- ½ chávena de chá de leite quente
- 1 lata de leite condensado
- 3 pacotes de natas
- Frutos silvestres congelados
- Açúcar q.b.



Preparação:

Começar por desfazer em água fria as 7 folhas de gelatina, de seguida espremer e colocar no microondas por 20 segundos, e depois misturar com o leite quente.

Depois, misturar bem a lata de leite condensado e os 3 pacotes de natas. Vai ao frigorífico até solidificar.

Desenformar e colocar num prato fundo. Por fim, tritura-se os frutos silvestres congelados (deixar descongelar por alguns minutos) juntamente com o açúcar a gosto e deitar por cima do pudim ou serve à parte para quem gostar.

BOM APETITE