

Pudims Perfeitos

GANHE ATÉ
5 MIL POR MES



ATENÇÃO

“ESTA CÓPIA É DE SEU USO EXCLUSIVO E ESTÁ VINCULADA AO SEU CPF OU CNPJ”

É ilegal copiar, roubar ou distribuir este livro digital ou parte dele. Vender esse livro digital ou compartilhá-lo digitalmente sem autorização do autor é um crime. É ilegal contribuir para este crime. Qualquer violação deste copyright será punida com a extensão máxima permitida por lei.

AVISOS LEGAIS

Todos os direitos são reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou transmitida livremente de alguma forma, sem o consentimento prévio dos seus autores.

As receitas e experiências contidas nesse livro são baseadas em estudos, experiências pessoais e profissionais de seu autor, bem como de experiências de outros profissionais da área.

O autor não se responsabiliza direta ou indiretamente pela utilização das receitas e dicas aqui contidos, pois mesmo que os ingredientes seja da mesma marca as vezes o resultado pode sair diferente em alguns aspectos.

Ao ler este E-book você concorda que o autor do mesmo não será responsável pelo seu sucesso ou fracasso ao aplicar qualquer informação contida aqui.

É totalmente proibida a cópia ou compartilhamento deste e-book por qualquer meio digital ou impresso.

Recomendamos a todos os leitores que tenham foco nos seus objetivos e que agarrem essa oportunidade da melhor maneira possível.

ÍNDICE

Dicas	6
Dicas	7
Dicas	8
Dicas	9
Dicas	10
Pudim de Amêndoas	11
Pudim de Chocolate	12
Pudim de Creme de Leite e Leite Condensado	13
Pudim de Pão de Chocolate com Especiarias	14
Pudim de Tentação de Chocolate	15
Pudim de Morango	16
Pudim de Doce de Leite	17
Pudim de Leite Condensado	18
Pudim de Baunilha	19
Pudim de Claras	20
Pudim de Leite Ninho Gelado	21
Pudim de Laranja	22
Pudim de laranja e Coco	23
Pudim de Limão	24
Pudim de Leite Ninho com Calda Caramelizada	25
Pudim de Farinha de Trigo	26
Pudim de Café	27
Pudim de Milho	28
Pudim de Maracujá	29
Pudim de Chá verde	30
Pudim de Chocolate branco e maracujá	31
Pudim de leite condensado e maria-mole	32

ÍNDICE

Pudim de Pistache	33
Pudim de Banana	34
Pudim de Queijo com Calda de Goiabada	35
Pudim de Sonho de Valsa	36
Pudim Sem Lactose	37
Pudim Fit de Batata Doce	38
Pudim Fit de Banana e Coco	39
Pudim Fit de Tapioca	40
Pudim Fit de Prestígio	41
Pudim de Caneca com Leite de Coco	42
Pudim de Caneca de Chocolate	43
Pudim de Caneca de Leite	44



DICAS!

Rendimento:

O rendimento de cada receita pode haver diferenças devido ao tamanho da forma que utilizar.

Recomendo a utilização a fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro.

Tempo:

3 horas na geladeira ou até ficar durinho.

Lucro:

O Valor varia muito de região para região e também da qualidade dos ingredientes adquiridos.

Baseia em lucro de 100%

Por exemplo: custar R\$ 1,00 para preparar o pudim, sugiro que venda a R\$ 2,00.



DICAS!

Preço:

Para o preço unitário do pudim com 500g o valor de venda seja entre R\$ 32,00 a R\$ 35,00.

Com 700g o valor de venda seja entre R\$ 38,00 a R\$ 40,00.

Para o preço unitário do mini pudim o valor de venda seja entre R\$ 3,00 a R\$ 3,50.

Para o preço unitário do copudim o valor de venda seja entre R\$ 20,00 a R\$ 25,00.

Panela:

Utilize uma panela de fundo grosso, é sem dúvidas indispensável para nos cozinheiras.

Coloque vinagre na água da panela, assim ela não fica manchada e mais fácil de lavar.



DICAS!

Espátula:

Recomendo a utilização de uma espátula de silicone para mexer a massa.

Ponto:

Para saber se o pudim está assado, espete-o com uma faca. Ela deve sair limpa.

Durabilidade:

A durabilidade das receitas é entre 3 a 5 dias.

Lembrando que devem estar bem conservados na geladeira.

Caso leve para vender na rua, transporte pode ser feito com uma caixa de isopor com gelo.

Gelo seco ou placas de gelo.

Embalagem:

Utilizo essa embalagem: G40M Embalagem Pudim Alta



DICAS!

Textura Lisa:

Para obter uma mistura lisinha sem furos, misture os ingredientes com o batedor normal.

Em seguida, asse em temperatura baixa de 180°C.

Massa Aerada:

Bata a massa no liquidificador e asse em fogo acima de 200 °C.

Calda:

Quando derreter o açúcar para fazer a calda, desligue o fogo assim que começar a dourar.

Isso vai impedir que continue cozinhando e a calda fique amarga.

Banho e Maria:

Não esqueça de assar o pudim em banho-maria. Porque ele garante uma textura cremosa ao pudim..



DICAS!

Papel Alumínio:

Para que o pudim não fique queimado, cubra a fôrma com papel-alumínio durante o cozimento, sem encostar na massa.

Desenformar o Pudim:

Para desenformar o pudim sem quebrá-lo, siga esses dois passos:

O primeiro: Desenforme depois de gelado. Isso mesmo. Deixe ele na geladeira por pelo menos uma hora com forma e tudo.

O segundo: Depois disso, aqueça o fundo da forma rapidamente na boca do fogão só para que a calda derreta.

Agora não tem erro e ninguém mais vai poder contestar o seu talento de confeitadeira!

PUDIM

DE AMÊNDOAS



Ingredientes:

Calda:

48g de açúcar
30ml de água

Pudim:

2 xícaras de chá de alimento com
amêndoas sabor baunilha almond breeze
4 colheres de chá bem generosas de milho
48g de açúcar
4 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o
açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água e mexa com ajuda de uma
colher de plástico até dissolver os torrões de
açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco
no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador as amêndoas,
ovos, milho, açúcar e bata até ficar
homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador
sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar no forno pré-aquecido a
180°C por aproximadamente 1 hora e 10
minutos ou até que o pudim fique firme.

Praliné de Amêndoas:

400g de açúcar granulado
amêndoas a gosto
200ml de água
1/2 de colher de sopa de limão
espremido

Modo de Preparo:

Adicione em uma panela com
fogo médio a água junto com
açúcar, limão espremido e
misture.

De vez enquanto levante a
panela
para não queimar.

o ponto é quando a mistura
estiver dourada.

Leve a panela para outro panela
com água fria e despeje as
amêndoas.

Misture e está pronto.

Desenforme o pudim e sirva a
seguir com praliné de
amêndoas

PUDIM

DE CHOCOLATE



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar

120ml de água quente

Pudim:

395g de leite condensado

2 vezes a medida da lata de leite

85g de chocolate em pó

3 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água quente e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador o leite condensado, leite, os ovos, chocolate em pó e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora e 15 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 5 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE CREME DE LEITE E LEITE CONDENSADO



Ingredientes:

Calda:

360g de açúcar
240ml de água

Pudim:

400g de creme de leite
395g de leite condensado
2 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água quente e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

adicione os ovos ao liquidificador e bata até começarem a espumar.

Acrescente o restante dos ingredientes e bata até ficar uma consistência homogênea.

Despeje a mistura na forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Deixe esfriar, desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE PÃO DE CHOCOLATE COM ESPECIARIAS



Ingredientes:

600ml de creme de leite
250 ml de leite da sua preferência
150ml de creme fraîche président
400g de pão de brioche, picado grosseiramente
150g de chocolate ao leite e picado
100g de chocolate lindt excellence dark chilli
75g de açúcar refinado
2 colheres de sopa de rum
2 paus de canela
4 gemas de ovos
Canela em pó e raspas de chocolate para decorar

Modo de Preparo:

Despeje no liquidificador o creme fraiche, 100ml de creme de leite, açúcar e bata até formar picos macios. Reserve.

Adicione em uma panela com fogo médio, 500ml de creme de leite, baunilha, canela e leve para ferver.

Em um recipiente, despeje o chocolate junto com o leite e despeje sobre a mistura de creme de leite.

Em outro recipiente, adicione as gemas, açúcar e bata até virar um creme.

Despeje a mistura de creme de leite sobre as claras e misture. (Adicionando aos poucos a rum)

Em um recipiente grande, adicione o brioche. Com ajuda de uma peneira,coe a mistura de chocolate sobre o brioche e deixe em temperatura ambiente entre 25 a 35 minutos.

Divida a mistura sobre as xícaras previamente untadas ou use ramekin é um pequeno pote de cerâmica facilmente encontrado.

Coloque em uma assadeira funda e leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até que o pudim fique firme.

Despeje sobre os pudins o creme de leite reservado.

Decore com canela em pó e raspas de chocolate.

Sirva a seguir.

PUDIM

DE TENTAÇÃO DE CHOCOLATE



Ingredientes:

240g de creme de avelã nutella

200g de creme de leite

170g de chocolate meio amargo picado

120ml de leite

1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor

Raspas de chocolate meio amargo para decorar (opcional)

Modo de Preparo:

Acrescente em um recipiente o chocolate picado e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter e reserve.

Adicione em uma panela com fogo médio para baixo o leite e a gelatina deixando até dissolver.

Leve a gelatina para metade do chocolate derretido junto com o creme de leite e misture. Reserve.

Adicione o chocolate preparado junto com a outra metade do chocolate no liquidificador e bata até ficar homogêneo.

Despeje no liquidificador sobre uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro umedecida com água.

Leve à geladeira por 5 horas.

Desenforme, decore com raspas de chocolate meio amargo e sirva a seguir.

PUDIM

DE MORANGO



Ingredientes:

Calda:

1 caixa de morangos maduros e cortados
200g de açúcar demarara

Pudim:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
100ml de leite
2 pacotinhos de gelatina em pó sabor morango royal

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo os morangos cortados junto com o açúcar e deixe até os morangos fiquem cozidos. Reserve.

Pudim:

Acrescente em uma panela o leite e deixe até ferver.

Levantando fervura, Despeje a gelatina em pó e misture com ajuda de uma colher de silicone até dissolver.

Transfira a mistura no liquidificador junto com o creme de leite, leite condensado e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro untada com óleo.

Leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme, coloque a calda e sirva a seguir.

PUDIM

DE DOCE DE LEITE



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar

120ml de água quente

Pudim:

400g de leite integral

395g de leite condensado

3 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água quente e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite integral e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE LEITE CONDENSADO



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar

120ml de água quente

Pudim:

395g de leite condensado

1 veze a medida da lata de leite integral

3 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água quente e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite integral e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora e 15 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 5 a 7 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE BAUNILHA



Ingredientes:

Calda:

90g de açúcar

Pudim:

720ml de leite

395g de leite condensado

80g de aveia em flocos

1 colher bem generosa de sopa de essência de baunilha

3 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite, aveia em flocos, essência de baunilha e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM DE CLARAS



Ingredientes:

Calda:

12 colheres de sopa de açúcar
60ml de água quente

Pudim:

360g de açúcar
10 claras de ovo
sal a gosto

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água quente e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente em uma batedeira as claras de ovos, açúcar, sal e bata até ficar no ponto de suspiro ou virar a mistura e não mexer nem cair.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE LEITE NINHO

GELADO



Ingredientes:

Calda:

90g de açúcar

120ml de água morna

Pudim:

395g de leite condensado

200g de creme de leite

250ml de leite integral

100ml de água morna

10 colheres de sopa de leite em pó

20g de gelatina incolor e sem sabor

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água quente e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Hidrate a gelatina na água morna mexendo e reserve.

Acrescente no liquidificador o restante dos ingredientes do pudim e bata até ficar homogêneo.

adicione a gelatina hidratada e bata por mais 1 minuto e meio.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma e leve à geladeira por 2 horas e 50 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM DE LARANJA



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar

120ml de água quente

60ml de suco de laranja

Pudim:

395g de leite condensado

300ml de suco de laranja

4 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água quente, suco de laranja e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador os ovos, o leite condensado, o suco de laranja e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 a 3 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE LARANJA E COCO



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar

120ml de água quente

Pudim:

395g de leite condensado

meia medida da lata de leite condensado de suco de laranja

100g de coco ralado

100ml de leite de coco

4 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água quente e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador os ovos, o leite condensado, leite, coco ralado o suco de laranja e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora e 15 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 8 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM DE LIMÃO



Ingredientes:

400g de creme de leite
395g de leite condensado
120ml de suco de limão
75ml de água morna
1 envelope de gelatina em pó sem sabor

Modo de Preparo:

Hidrate a gelatina na água morna mexendo e reserve.

Acrescente no liquidificador o restante dos ingredientes do pudim junto com a gelatina hidratada e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma untada com óleo e leve à geladeira por 3 horas ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE LEITE NINHO COM CALDA CARAMELIZADA



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar

120ml de água quente

Pudim:

395g de leite condensado

90g de leite em pó

360ml de leite integral

2 colheres de sopa bem cheia de café solúvel

4 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água quente e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite em pó, leite integral, café solúvel e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE FARINHA DE TRIGO



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar
120ml de água

Pudim:

360g de açúcar
240ml de leite
5 ovos
5 colheres de sopa de farinha de trigo

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar uma consistência homogênea.

Despeje a mistura na forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré aquecido a 180°C entre 1 hora e 30 minutos a 2 horas ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Deixe esfriar e leve a geladeira.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM DE CAFÉ



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar

120ml de água quente

Pudim:

395g de leite condensado

2 vezes a medida da lata de leite

2 colheres de sopa bem cheia de café solúvel

3 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água quente e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite, café solúvel e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora e 15 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 5 a 7 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM DE MILHO



Ingredientes:

790g de leite condensado
280g de milho verde quero
200g de creme de leite
100g de coco ralado
200ml de leite de coco
6 ovos

Modo de Preparo:

Acrescente no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite de coco, creme de leite, milho verde, coco ralado e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma forrada com óleo e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 50 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE MARACUJÁ



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar
120ml de água
polpa de 1 maracujá

Pudim:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
400ml de leite integral
2 envelope de gelatina incolor sem sabor

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água, polpa do maracujá e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador, o leite condensado, creme de leite, leite integral e bata até ficar homogêneo.

Adicione a gelatina preparada seguindo o modo de preparo da embalagem e bata por mais 1 minuto.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma untada.

Leve à geladeira por 4 horas ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Desenforme, regue com a calda e sirva a seguir.

PUDIM DE CHÁ VERDE



Ingredientes:

360ml de água
3 xícaras de chá de folhas de brócolis picadas
150g de leite em pó
2 colheres de sopa de farinha de trigo (usei tradicional)
2 colheres de sopa de açúcar cristal
3 ovos
caramelo para caramelizar

Modo de Preparo:

Ferva as folhas de brócolis, escorra e leve ao liquidificador.

Adicione a água, farinha de trigo integral, os ovos, o leite, açúcar e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma caramelizada e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE CHOCOLATE BRANCO E MARACUJÁ



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar
120ml de água
polpa de 1 maracujá

Pudim:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
150g de chocolate branco galak derretido em banho e maria
óleo ou azeite para untar
1 xícara de chá de suco de maracujá concentrado
1 envelope de gelatina incolor sem sabor

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água, polpa do maracujá e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Reserve.

Pudim:

Acrescente no liquidificador, o leite condensado, creme de leite, chocolate derretido, suco de maracujá, gelatina preparada seguindo o modo de preparo da embalagem e bata até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida no liquidificador sobre a forma untada.

Leve à geladeira por 4 horas ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Desenforme, regue com a calda e sirva a seguir.

PUDIM

DE LEITE CONDENSADO E MARIA-MOLE



Ingredientes:

240ml de água fervente
395g de leite condensado
300g de creme de leite
50g de pó para maria Mole sabor coco
240ml de água quente
1 xícara de chá de glucose de milho karo
1 vez a medida da lata de leite integral

Modo de Preparo:

Dissolva o pó da maria-mole em um recipiente de água fervente e reserve.

Acrescente o leite, leite condensado, creme de leite e e misture bem.

Despeje a mistura sobre uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro umedecida com água gelada.

Leve à geladeira por 5 horas ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Desenforme, regue com a glucose e sirva a seguir.

PUDIM DE PISTACHE



Ingredientes:

Calda:

180g de açúcar
100ml de água

Pudim:

6 ovos
750 ml de leite fervido
500g de leite condensado
100g de pasta de pistache

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente em um recipiente os ovos, o leite condensado, pasta de pistache e misture um pouco.

Aos poucos, despeje o leite e continue misturando.

Despeje a mistura sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE BANANA



Ingredientes:

Calda:

240ml de água

180g de açúcar

Pudim:

480ml de leite

4 bananas média

4 ovos

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Acrescente em um recipiente as bananas e com ajuda de um garfo amasse-as.

Adicione em outro recipiente os ovos e com ajuda de um garfo bata.

Leve para o recipiente das bananas e misture. Aos poucos acrescente o leite e continue misturando bem.

Despeje a mistura sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 50 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

DE QUEIJO COM CALDA DE GOIABADA



Ingredientes:

Calda:

48g de açúcar
30ml de água

Pudim:

395g de leite condensado
200g de requeijão cremoso
100g de leite em pó
100g de queijo parmesão ralado
2 ovos + 1 gema

Calda de Goiabada:

600g de goiabada
50g de mel
150ml de água
45ml de suco de laranja

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Adicione no liquidificador todos os ingredientes e bata até ficar uma mistura homogênea.

Despeje a mistura sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 2 horas ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas.

Modo de Preparo:

Adicione em uma panela com fogo baixo médio para alto a goiabada junto com a água, suco de laranja, mel e mexa até a goiabada derreter.

Desenforme o pudim e sirva a seguir com a calda por cima.

PUDIM

DE SONHO DE VALSA



Ingredientes:

Calda:
360g de açúcar

Pudim:
790g de leite condensado
1 vez a medida da lata de leite integral
12 unidades de bombons sonho de valsa picados
2 ovos + 1 gema

Modo de Preparo:

Calda:
Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje os bombons por cima da calda.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:
Adicione no liquidificador o leite condensado, leite, ovos, gema e bata até ficar homogêneo.

Deixe a mistura descansar por 8 minutos.

Despeje a mistura sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora e 15 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM

SEM LACTOSE



Ingredientes:

400ml de leite de coco tradicional
180g de açúcar cristal
120ml de água quente
6 ovos
sal a gosto (opcional)

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma panela com fogo baixo o açúcar e deixe até dourar.

Despeje a água e mexa com ajuda de uma colher de plástico até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Transfira a calda para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e reserve.

Pudim:

Adicione no liquidificador os ovos, o leite, sal a gosto e bata até ficar homogêneo.

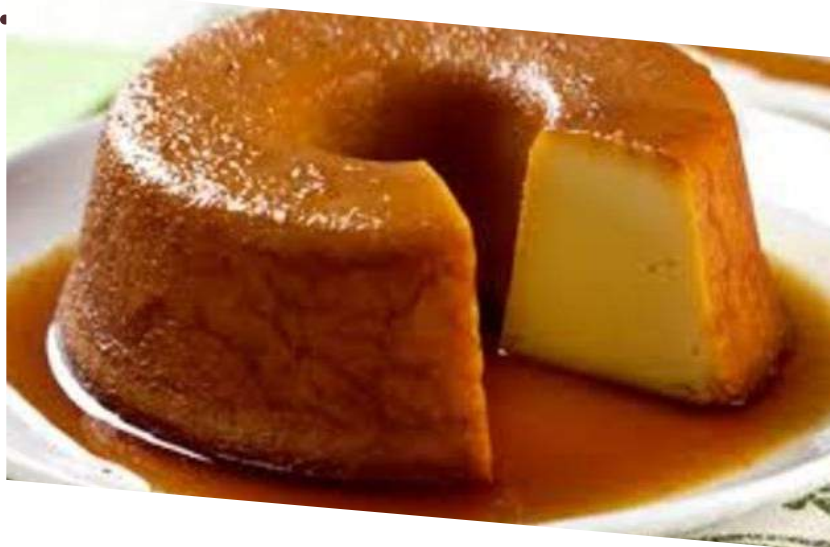
Despeje a mistura sobre a forma e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 50 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 5 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM FIT

DE BATATA DOCE



Ingredientes:

600g de batata doce cozida
335g de leite condensado diet
400ml de leite desnatado
2 colheres de sopa de manteiga light
4 ovos

Modo de Preparo:

Adicione em um recipiente as batatas cozidas e amasse com ajuda de um garfo.

Leve-as para o liquidificador com o restante dos ingredientes e bata até ficar homogênea.

Transfira para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 50 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM FIT

DE BANANA E COCO



Ingredientes:

1 banana grande
1 xícara de chá de leite
2 colheres de sopa de coco ralado
1 ovo

Modo de Preparo:

Adicione em um recipiente a banana e amasse com ajuda de um garfo.

Leve para o liquidificador junto com o ovo, leite e bata até ficar homogênea.

Transfira para uma panela em fogo médio para baixo e continue mexendo.

Despeje o coco ralado e deixe até ferver.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 5 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM FIT

DE TAPIOCA



Ingredientes:

650ml de leite desnatado
1 xícara de chá de goma de tapioca
10 colheres de sopa de coco ralado sem açúcar
4 colheres de sobremesa de adoçante culinário
essência de baunilha a gosto
2 ovos

Modo de Preparo:

Caramelize uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro com adoçante e reserve.

Adicione em panela aquecida a goma de tapioca junto com o leite e deixe até começar a formar uma massa pegajosa.

Leve para o liquidificador junto com os ovos, coco ralado, essência de baunilha e bata até ficar homogênea.

Transfira para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro caramelizada.

Leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até que, ao espetar o pudim com um palito, este saia limpo.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 6 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM FIT

DE PRESTÍGIO



Ingredientes:

150g de chocolate meio amargo (usei da garoto)
1 vidro de leite de coco
1 xícara de leite
1 xícara de leite em pó desnatado
3 colheres de sopa de chocolate em pó 70%
1 pacotinho de gelatina incolor sem sabor

Modo de Preparo:

Siga as instruções da embalagem e prepare a gelatina e reserve.

Adicione no liquidificador o leite, leite de coco, leite em pó, chocolate meio amargo, chocolate em pó e bata até ganhar um pouco de consistência.

Despeje a gelatina já preparada e bata novamente até ficar homogênea.

Transfira para uma fôrma de buraco no meio de 18cm de diâmetro e leve à geladeira por 2 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

PUDIM DE CANECA

COM LEITE DE COCO



Ingredientes:

Calda:

1 colher de sopa de água
1 colher de açúcar refinado

Pudim

120ml de leite de coco
4 colheres de sopa bem generosas de
leite condensado
1 ovo

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma xícara funda a água, açúcar e leve ao micro-ondas por 1 minuto ou até caramelizar.

Pudim:

Acrescente em um recipiente ou xícara o ovo, leite condensado, leite de coco e misturar até ficar homogêneo.

Junte a mistura que acabamos de preparar na xícara com o açúcar caramelizado.

Leve ao micro-ondas por 2 minutos e 5 segundos.

Atenção: Verifique se a xícara pode ir ao micro-ondas ou pode acontecer de explodir.

Sirva a seguir.

PUDIM DE CANECA DE CHOCOLATE



Ingredientes:

Calda:

1 colher de sopa de água
1 colher de açúcar refinado

Pudim

1/2 xícara de creme de leite
1/2 xícara de leite condensado
1 ovo
3 colheres de sopa + 1 colher de chá de
chocolate em pó

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma xícara funda a água, açúcar e leve ao micro-ondas por 1 minuto ou até caramelizar.

Pudim:

Bata o ovo em um recipiente ou xícara, acrescente o leite condensado, chocolate, creme de leite e misturar até ficar homogêneo.

Junte a mistura que acabamos de preparar na xícara com o açúcar caramelizado.

Leve ao micro-ondas por 2 minutos e 5 segundos.

Atenção: Verifique se a xícara pode ir ao micro-ondas ou pode acontecer de explodir.

Sirva a seguir.

PUDIM DE CANECA DE LEITE



Ingredientes:

Calda:

1 colher de sopa de água
3 colher de açúcar refinado

Pudim:

100ml de leite condensado
100ml de leite
1 ovo

Modo de Preparo:

Calda:

Adicione em uma xícara funda a água, açúcar e leve ao micro-ondas por 1 minuto ou até caramelizar.

Pudim:

Acrescente em um recipiente ou xícara o ovo, leite condensado, leite e misture até ficar homogêneo.

Junte a mistura que acabamos de preparar na xícara com o açúcar caramelizado.

Leve ao micro-ondas por 1 minuto.

Caso não tenha ficado no ponto, retorne ao micro-ondas e deixe por mais 1 minuto.

Atenção: Verifique se a xícara pode ir ao micro-ondas ou pode acontecer de explodir.

Sirva a seguir.