

# PUDIM DE MARACUJÁ



## CONFEÇÃO

1. Dissolva as folhas de gelatina com o leite quente.

---
2. Deixe arrefecer um pouco e reserve.

---
3. Coloque a polpa de maracujá com o leite condensado e as natas no copo da C. Companion e com a lamina misturadora e programe 3 min./Vel. 6,7,8 e 9 até ficar homogéneo.

---
4. Por fim adicione o leite com as folhas de gelatina dissolvidas e misture durante 2 min./Vel. 7.

---
5. Retire o copo, deite o preparado em taças e leve ao frigorífico durante 4 horas ou até ficar firme.

---
6. Na hora de servir, decore com a polpa de maracujá natural.

---

## INGREDIENTES

- 250ML LEITE QUENTE
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 200G DE NATAS
- 8 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE MARACUJÁ SEM SEMENTES
- 5 FOLHAS DE GELATINA INCOLOR
- POLPA DE 3 MARACUJÁ PARA DECORAR