



Pudins e Tortas

Índice

- 1 Pudim de leite**
- 2 Pudim de Prestigio**
- 3 Pudim de Queijo Parmesão Ralado**
- 4 Brigadeirão**
- 5 Pudim de geladeira**
- 6 Pudim de Maria-Mole**
- 7 Pudim de Tapioca**
- 8 Autêntico pudim de padaria**
- b9 Pudim de Pão de Forma**
- 10 Bolo pudim cremoso**
- 11 Bolo de Cenoura com Pudim de Chocolate**
- 12 Quindim de Coco**
- 13 Pudim Diamante Negro**
- 14 Brigadeirão Branco**
- 15 Pudim de laranja**
- 16 Flan de limão**
- 17 Pudim Gourmet de chocolate**
- 18 Pudim de Pão**
- 19 Pudim falso de leite condensado**
- 20 Pudim de leite de coco**
- 21 Pudim de milho verde**
- 22 Pudim de doce de leite**
- 23 Pudim de leite condensado com coco**
- 24 Pudim de torradas**
- 25 Pudim de pão de liquidificador**
- 26 Pudim de banana**
- 27 Pudim de logurte**
- 28 Pudim de coco**
- 29 Pudim que não vai ao forno**
- 30 Pudim Cappuccino**
- 31 Pudim de aveia e baunilha**
- 32 Brigadeirão de Microondas**
- 33 Pudim de Queijo e Coco**
- 34 Pudim de Pamonha**
- 35 Pudim de chocolate**
- 36 Pudim de pêssego**
- 37 Pudim cremoso de mandioca com queijo**
- 38 Pudim de mexerica**
- 39 Pudim Sensação**
- 40 Pudim vapt-vupt**
- 41 Pudim de chocolate com cachaça**
- 42 Pudim de coco com ameixa**
- 43 Pudim de Abacaxi**



44 Pudim de Nutella®

45 Pudim de limão

46 Torta Suíça

47 Torta de Ricota

48 Tortas Geladas

49 Torta Holandesa

50 Torta Alemã

Receitas Extras



1 Pudim de leite

Ingredientes:

2 lata de leite condensado

2 lata de leite

4 ovos

Preparo:

Coloque no liquidificador o leite condensado, o leite e o ovo.

Bata por 3 minutos, despeje o liquido na fôrma caramelizada leve para assar em banho Maria em forno médio por 1 hora e 20 minutos

Depois de assado espere esfriar, depois leve para gelar por no mínimo 8 horas para desenformar.



2 Pudim de Prestigio

Ingredientes:

Creme branco

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de (sopa) de amido de milho
- 100 g de coco ralado

Creme de chocolate

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 150 g de chocolate ao leite picado

Preparo:

Creme branco

No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite, o leite, o amido de milho. Coloque em uma panela e misture o coco ralado, leve ao fogo brando, mexendo até engrossar.

Creme de chocolate

No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite, o leite, o amido de milho e o chocolate em pó. Coloque em uma panela leve ao fogo brando, mexendo até engrossar. Desligue o fogo e acrescente o chocolate ao leite picado Mexa até derreter.

Montagem:

Em uma forma media pra pudim untada com margarina, coloque o creme branco e por cima o creme de chocolate. Leve a geladeira até firmar. Desenforme e sirva.



3 Pudim de Queijo Parmesão Ralado

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Preparo:

Caramelize uma forma para pudim. Reserve.

Prepare o pudim: no liquidificador, bata o leite condensado, o leite, os ovos, o queijo e o amido de milho.

Despeje o líquido na forma caramelizada e leve para assar em banho Maria por cerca de 1 hora.



4 Brigadeirão

Ingredientes:

6 gemas
2 latas de leite condensado
A mesma medida (da lata) de leite
6 colheres de chocolate em pó
1 colher de margarina
Chocolate granulado para decorar

Preparo:

Em um liquidificador ou batedeira coloque as gemas, o leite condensado, o leite, o chocolate em pó e a margarina
Bata tudo até obter uma mistura homogênea
Em uma forma para pudim, untada com margarina, despeje a mistura e leve para assar em banho-maria por cerca de 50 minutos
Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e decore com chocolate granulado



5 Pudim de geladeira

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 1 gelatina sem sabor

Preparo:

Dissolva a gelatina sem sabor de acordo com o que pede na embalagem
Bata no liquidificador todos os ingredientes
Coloque o líquido na forma já caramelizada e coloque na geladeira, até que fique bem firme
Desenforme e sirva.



6 Pudim de Maria-Mole

Ingredientes:

- 3 caixa de maria-mole (sabor coco)
- 1 caixa e creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 1 pacote de coco 100 gramas

Preparo:

Bata tudo no liquidificador por cerca de 20 minutos.

Despeje em uma forma untada com manteiga e cubra com papel alumínio, levando para a geladeira.

Espere firmar, desenforme e sirva.



7 Pudim de Tapioca

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de leite integral;
- 4 ovos;
- 1 xícara de goma de tapioca

Preparo:

Caramelize uma forma e reserve.

Bata todos os ingredientes no liquidificadores e despeje na forma.

Leve para o forno em banho Maria por cerca de 40 minutos.

Deixe gelar muito bem antes de desenformar.



8 Autêntico pudim de padaria

Ingredientes:

3 xícaras de chá de leite
4 ovos
2 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de (chá) de açúcar
1 xícara de chá de farinha de trigo
50 g de queijo ralado
50 g de coco ralado

Preparo:

Caramelize uma forma e reserve.

Coloque no liquidificador o leite, os ovos, a margarina, o açúcar e a farinha de trigo, bata por 4 minutos

Desligue o liquidificador e acrescente o coco e o queijo ralado, misture com uma colher sem bater.

Coloque a mistura na forma com a calda e leve para assar em banho Maria por 1 hora e meia.

Deixe esfriar e desenforme.



9 Pudim de Pão de Forma

Ingredientes:

4 ovos
1 caixinha de leite condensado
2 medidas (caixinha de leite condensado) de leite
1 colher de margarina
7 fatias de pão de forma

Preparo:

Caramelize uma forma e reserve.

Deixe de molho no leite morno as fatias de pão de forma esmigalhadas para amolecer,
Em seguida bata no liquidificador o leite condensado, os ovos passados na peneira, o
pão no leite e a margarina.

Despeje a mistura na forma e leve para assar em banho Maria por aproximadamente
1h30.



10 Bolo pudim cremoso

Ingredientes:

Pudim:

1 lata leite condensado
A mesma medida de leite comum
1 colher de sopa queijo ralado ou coco
3 ovos

Bolo:

4 ovos
1 xícara de chá açúcar
1 xícara de chá leite morno
2 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sobremesa fermento pó
2 colheres de sopa de margarina

Preparo:

Preparo do pudim:

No liquidificador coloque: o leite, os ovos, o queijo ralado e o leite condensado
Bata e reserve.

Preparo do bolo:

Bater as claras em neve na batedeira
Acrescente as gemas uma a uma, o açúcar e o leite morno e a margarina (com a batedeira ligada)
Desligue-a e junte a farinha de trigo aos poucos, juntamente com o fermento misturando delicadamente

Montagem:

Caramelize uma assadeira redonda.
A seguir coloque o pudim reservado e sobre ele a massa do bolo
Leve ao forno à 200 graus até dourar

Dicas:

- A assadeira NÃO deve ser untada
- Coloque a assadeira do bolo sobre outra assadeira para não queimar o bolo.



11 Bolo de Cenoura com Pudim de Chocolate

Ingredientes:

Pudim:

- 1 xícara de açúcar.
- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida de leite de vaca
- 3 ovos
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó

Bolo de Cenoura:

- 2 ovos
- 1 cenoura
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colher (chá) de fermento

Preparo:

Pudim:

No liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim. Despeje na forma caramelizada

Bolo de Cenoura:

Bata no liquidificador a cenoura, ovo e óleo. Transfira para uma bacia e junte a farinha, fermento e açúcar e misture bem.

Coloque sobre o pudim batido.

IMPORTANTE: O pudim ainda está sem assar, e a massa do bolo de cenoura vai em cima do pudim. Não se preocupe nessa hora, pois vai misturar tudo mesmo, depois acontece uma mágica e o bolo se separa do pudim.



12 Quindim de Coco

Ingredientes:

12 gemas peneiradas

12 colheres de sopa de açúcar + para salpicar nas forminhas

12 colheres de sopa de coco ralado fresco (use seco se for preciso)

Manteiga para untar

Preparo:

Misture as gemas, o coco e o açúcar e divida a mistura em forminhas bem untadas com manteiga e salpicadas com açúcar. Coloque as forminhas em uma assadeira grande e coloque água até a metade das forminhas. Asse em forno pré-aquecido a 170C por 30 a 40 minutos ou até que a cobertura dos docinhos fique bem dourada e firmes ao toque.

Quando estiver no ponto retire do forno e deixe esfriar levemente e desenforme. Se deixar esfriar muito vai ser difícil desenformar e precisará aquecer as forminhas um pouco.



13 Pudim Diamante Negro

Ingredientes:

1 colher (sopa) de margarina
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de amido de milho
4 gemas
1 xícara (chá) de chocolate em pó
4 claras

Crocante:

1/2 xícara (chá) de açúcar
1/4 de xícara (chá) de água
1/4 de xícara (chá) de amêndoas tostadas e picadas
margarina para untar

Preparo:

No liquidificador bata a margarina, o leite condensado, o leite, o amido de milho, a gemas e o chocolate em pó. Transfira para uma tigela e misture as claras batidas em neve. Coloque em uma fôrma própria para pudim, untada com margarina e açúcar. Asse em banho Maria no forno pré aquecido a 200°C durante 1 hora aproximadamente. Deixe esfriar e desenforme.

Crocante:

Em uma panela pequena, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo brando, sem mexer, e deixe ferver até dourar e dar ponto de calda grossa. Desligue o fogo e misture as amêndoas. Despeje em uma assadeira ou sobre uma superfície lisa, untada com margarina e deixe esfriar. Quebre o crocante e cubra o pudim.



14 Brigadeirão Branco

Ingredientes:

2 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 e 1/2 xícara(chá) de chocolate branco ralado
4 ovos
2 colheres de sopa de manteiga

Preparo:

No liquidificador, bata o leite condensado com o creme de leite, o chocolate os ovos e a manteiga, até que fique homogêneo.

Despeje em uma forma, untada e polvilhada com açúcar.

Leve ao forno médio, pré-aquecido, por 50 minutos em banho-maria.

Retire do forno, deixe esfriar e leve a geladeira por 3 horas.

Desenforme.

Decore a gosto.



15 Pudim de laranja

Ingredientes:

- 1 lata de Leite condensado
- A mesma medida (da lata) de suco de laranja
- 4 ovos
- 1 colher (chá) de raspas de laranja

Preparo:

Caramelize eu forma e reserve.

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador e despeje na fôrma reservada.

Asse em banho-maria, em forno médio (180°C), por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas.

Desenforme e sirva a seguir.



16 Flan de limão

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de suco de limão
- 1 caixinha de pó para Maria mole sabor coco
- 1 colher (chá) de casca de limão ralada
- 1 xícara de água fervente

Preparo:

Dissolver o pó para maria-mole na água fervente e bater no liquidificador com o restante dos ingredientes.

Dê uma leve untada na forma com um fio de óleo, depois abra a torneira e passe um pouco de água na forma.

Despeje na forma.

Deixar na geladeira por 4 horas.



17 Pudim Gourmet de chocolate

Ingredientes:

Calda

- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar granulado (285g)
- ¼ xícara (chá) de conhaque (50ml)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)

Pudim

- 3 ovos (cerca de 180g)
- 5 colheres (sopa) de cacau em pó (50g)
- 1 lata de leite condensado
- 150 gramas de chocolate meio amargo derretido
- 300 g de creme de leite
- 200 ml de leite

Preparo:

Calda

Ferva o açúcar com metade da água até obter uma calda em ponto de caramelo. Fora do fogo, junte a água restante e volte ao fogo até levantar fervura. Ferva por mais 2 minutos e despeje na fôrma.

Cuidadosamente, espalhe a calda na lateral e no cone da fôrma.

Escorra o excesso da calda sobre o conhaque, misture bem e utilize para servir com o pudim. Reserve a fôrma caramelada.

Pudim

Em uma tigela, misture os ingredientes somente até homogeneizar. Coloque na fôrma reservada e asse no forno pré aquecido em banho-maria, até que a borda do pudim esteja firme e o centro ainda mole, ou ao espetar um palito na lateral este saia seco. (cerca de 1h15).



18 Pudim de Pão

Ingredientes:

5 pães franceses
2 colheres e açúcar
Leite pra hidratar os pães
2 ovos inteiros
Coco ralado a gosto

Preparo:

Coloque os pães picados em uma vasilha e regue com o leite até que fiquem bem molhados, acrescente o açúcar e os ovos, misture bem

Se você não tiver uma fôrma daquelas que tem um furo no meio não tem problema, caramelize uma fôrma comum mesmo e coloque toda a massa do pão úmido

Coloque por cima um pouco de coco ralado.

Leve ao forno pré-aquecido e marque mais ou menos 45 minutos

Nesse meio tempo espete a massa de vez em quando com um garfo, quando ele sair limpinho é sinal de que o pudim está pronto.



19 Pudim falso de leite condensado

Ingredientes:

4 ovos inteiros
1/2 litro de leite
9 colheres de sopa de açúcar (200 g)
1 pãozinho de 50 g com casca (pode ser amanhecido)
Para o caramelo:
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de água

Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em uma forma para pudim caramelizada
Leve para o banho-maria em forno médio a 200 graus por cerca de 40 minutos, coberto com papel-alumínio
Deixe esfriar para desenformar.



20 Pudim de leite de coco

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

6 ovos

1 vidro de leite de coco

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de coco fresco ralado

1 xícara (chá) de calda de caramelo pronta

Preparo:

No liquidificador, bata bem o leite condensado com os ovos, o leite de coco, o leite e o coco ralado. Transfira para uma forma de pudim, caramelizada.

Leve ao forno, pré aquecido, em banho-maria, até assar e dourar (cerca de 1h15).

Deixe esfriar e leve à geladeira por quatro horas para desenformar.



21 Pudim de milho verde

Ingredientes:

2 latas de milho-verde escorridas
3 xícaras (chá) de leite
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
50 g de margarina
2 colheres (sopa) de amido de milho

Preparo:

No liquidificador, bata o milho, o leite, o açúcar, os ovos, a margarina e o amido de milho. Coloque essa massa em uma forma caramelizada com açúcar e asse em banho-maria no forno, pré aquecido, a 200 °C, durante 1 hora. Deixe esfriar e desenforme.

Dica: para melhor desenformar o pudim, mergulhe-o em água quente por alguns segundos.



22 Pudim de doce de leite

Ingredientes:

500 g de doce de leite (pote)

3 ovos

1 copo americano de leite

1 colher de farinha de trigo

Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador, caramelizar uma assadeira de pudim e jogar a mistura.

Levar ao forno em banho maria por 45 minutos.

Depois de frio, desenformar e levar à geladeira



23 Pudim de leite condensado com coco

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 1 pacote de coco seco ralado (50g)

Preparo:

Caramelize uma forma e reserve.

Misture todos os ingredientes na mão e despeje na forma caramelizada.

Levar para assar por aproximadamente 50 minutos, em banho-maria, com a forma coberta com papel alumínio.

Desenforme depois de frio.



24 Pudim de torradas

Ingredientes:

300gr de torradas
1/2 litro de leite
1 colher (chá) canela
1 xícara(chá) açúcar pra calda
03 ovos
1 lata de leite condensado

Preparo:

Coloque numa vasilha as torradas o leite e deixe descansar por mais ou menos 20 minutos, adicione os ovos, mexa e coloque o leite condensado e mexa manualmente, por fim adicione a canela.

Despeje a mistura em uma forma caramelizada.

Asse em banho Maria por cerca de 40 minutos, ou, até que coloque uma faca e a mesma saia limpa.



25 Pudim de pão de liquidificador

Ingredientes:

3 pães de sal dormidos ou duros
8 colheres de sopa de açúcar cristal
2 ovos inteiros
1/2 litro de leite

Preparo:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem até que a mistura esteja homogênea.

Caramelize uma forma de pudim e jogue a mistura do liquidificador.

Leve ao fogo em banho Maria por aproximadamente 30 a 40 minutos ou até que o pudim esteja consistente.

Obs: Caso deseje um pudim mais consistente e só acrescentar mais um pão de sal na mistura do liquidificador



26 Pudim de banana

Ingredientes:

- 01 lata de leite condensado
- 01 lata (da mesma mediada) de leite
- 02 ovos
- 02 bananas prata
- 01 colher (sopa) de maizena
- 01 pitada de canela em pó

Preparo:

Bata no liquidificador por três minutos os ovos, o leite condensado, o leite e a maizena em seguida acrescente as bananas e a canela, bata por mais três minutos.

Asse em forma caramelada e em banho maria depois leve a geladeira por uma hora e sirva a seguir.



27 Pudim de logurte

Ingredientes:

6 Ovos
1 Lata de leite condensado
500 ml de natas (usei 2 pacotes)
4 logurtes (2 Naturais e 2 de baunilha)

Preparo:

No liquidificadores, bata todos os ingredientes
Despeje a mistura em uma forma caramelizada.
Asse em banho Maria por cerca de 1h15.



28 Pudim de coco

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1 pacote de coco ralado
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 envelope de gelatina sem sabor

Preparo:

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o leite de coco, reserve. Hidrate a gelatina em meia xícara de água (no envelope a instrução diz 5 colheres de água para hidratar, mas para essa receita é necessário mais água) e junte à mistura, bata novamente, por no mínimo 3 minutos

Adicione o pacote de coco ralado (a quantidade e utilização são à gosto), no caso, utilizei 50g e utilize a função pulsar do liquidificador, caso não tenha, mexa com uma colher

Despeje a mistura em uma forma de buraco no meio, levemente umedecida com água gelada

Cubra e leve à geladeira até endurecer.



29 Pudim que não vai ao forno

Ingredientes:

2 latas de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
Ingredientes para a calda
2 xícaras de açúcar
1 xícara de água

Preparo:

Dissolva a gelatina no leite e coloque no liquidificador junto com os demais ingredientes, bata até que se forme uma mistura homogênea .

Unte uma forma com manteiga e coloque essa mistura, leve a geladeira e deixe gelar por 3 horas.

Derreta o açúcar em fogo brando quando assim estiver coloque a água e deixe ferver até se formar uma calda.

Deixe a calda esfriar, desenforme o pudim e coloque a calda por cima.



30 Pudim Cappuccino

Ingredientes:

3 ovos em temperatura ambiente

1 lata de leite condensado

1 lata de café bem forte, se possível use café expresso (use a lata de leite condensado como medida)

1 colher (sopa) rasa de chocolate em pó de boa qualidade (não use achocolatado)

Açúcar para caramelizar

Preparo:

Caramelize uma forma de pudim e reserve. Ferva a água para o banho-maria. Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador, até misturar bem. Despeje o pudim na forma e cubra bem com papel alumínio, com a parte brilhante para dentro. Coloque em banho-maria com a água já quente, no forno à 200°C por cerca de 1 hora, ou até que esteja firme. Espere amornar, desenforme e leve para gelar. Sirva gelado.



31 Pudim de aveia e baunilha

Ingredientes:

1/2 xícara de açúcar
1 lata de leite condensado
3 ovos
3 xícaras de leite
1 xícara de aveia
1 colher de sopa de essência de baunilha

Preparo:

Em fogo alto, derreta o açúcar em uma forma de buraco no meio até caramelizar
Bata os demais ingredientes no liquidificador e despeje na forma
Leve ao forno médio, pré-aquecido, em banho-maria, por 45 minutos
Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas



32 Brigadeirão de Microondas

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite com soro
3 ovos inteiros
1 colher de margarina
1 xícara de acholado em pó
margarina para untar
chocolate granulado para polvilhar

Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador, colocar em um recipiente próprio de microondas untado com margarina. Levar ao microondas na potência alta por 8 a 10 minutos ou até que esteja com consistência firme. Desenforme espere esfriar, decore com chocolate granulado e leve a geladeira. Sirva com morangos picadinhos!



33 Pudim de Queijo e Coco

Ingredientes:

1 lata grande de leite condensado
1 lata mais meia de leite
100 gr de coco ralado
1 requeijão
5 ovos
Açúcar queimado (usei de compra)

Preparo:

Caramelizar uma forma para pudim com o açúcar queimado. Reservar.
No liquidificador, bater o leite condensado, o requeijão, o leite, o coco ralado e os ovos. Colocar a mistura na forma caramelizada. Levar ao forno pré-aquecido e em banho maria até acharem que está cozido. Desenformem e sirvam bem fresquinho.



34 Pudim de Pamonha

Ingredientes:

2 xícaras de (chá) de leite
1 lata de leite condensado
1 vidro pequeno de leite de coco
1 copo de requeijão cremoso
4 ovos
2 latas de milho verde sem água
1 colher (sopa) de farinha de trigo

Preparo:

Bata o milho e o leite no liquidificador por dez minutos até que esteja bem triturado. Adicione os demais ingredientes e bata por mais 4 minutos. Coloque essa mistura em uma forma caramelizada. E leve ao forno para assar em banho Maria até que fique bem consistente.



35 Pudim de chocolate

Ingredientes:

1 copo de leite
4 ovos
1 lata de leite condensado
8 colheres de chocolate em pó
Chocolate granulado para cobertura

Para a calda:

3 colheres de açúcar
2 colheres de chocolate em pó

Preparo:

Bata todos os ingrediente no liquidificador até ficar homogêneo
Faça uma calda com o açúcar e o chocolate e caramelize uma forma de pudim
Despeje o conteúdo do liquidificador na forma e cozinhe em banho Maria por quarenta minutos,
Depois de frio, retire da forma e polvilhe chocolate granulado.



36 Pudim de pêssego

Ingredientes:

- 2 caixas de gelatina de pêssego
- 1 lata de pêssego em calda
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 embalagem de cream cheese(150 g)

Preparo:

Prepare a gelatina com metade da água indicada da embalagem. No liquidificador, bata a gelatina, metade dos pêssegos sem a calda, o creme de leite, o leite condensado e o cream cheese. Despeje em uma fôrma untada com um pouco de óleo e água, e cubra com o restante dos pêssegos cortados em cubos. Leve a geladeira até firmar. Desenforme e sirva.



37 Pudim cremoso de mandioca com queijo

Ingredientes:

4 ovos
400 g de mandioca bem cozida e escorrida
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de açúcar
1/4 de xícara (chá) de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de margarina

Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, a mandioca, o leite condensado, o leite, o açúcar, o queijo ralado e a margarina.
Coloque em uma forma para pudim caramelizada e asse em banho-maria em forno, preaquecido, a 220 °C durante 1 hora ou até que fique firme.



38 Pudim de mexerica

Ingredientes:

Pudim:

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de suco de tangerina fresco
- 4 ovos
- ½ colher (sopa) de casca de tangerina ralada

Calda:

- 1 xícara (chá) de suco fresco de tangerina
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de amido de milho
- 1 colher (chá) de raspas da casca da tangerina
- 1 tangerina (só os gomos)

Preparo:

Pudim: Bata no liquidificador todos os ingredientes e transfira para uma forma de pudim pequena untada com manteiga. Asse em banho-maria no forno, preaquecido em temperatura média, por 50 minutos ou até ficar firme. Retire do forno e deixe esfriar. Leve à geladeira por 3 horas.

Calda: Leve ao fogo o suco com o açúcar e o amido. Mexa sempre até engrossar ligeiramente. Retire do fogo e junte as raspas. Deixe esfriar. Desenforme o pudim e sirva com a calda e os gomos.



39 Pudim Sensação

Ingredientes

Pudim de morango:

- 1 caixa de morango lavados (300g)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 500 ml de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 lata de creme de leite sem soro

Pudim de chocolate:

- 500 ml de leite
- 100g de chocolate ao leite picado
- 3 colheres (sopa) e chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 lata de creme de leite sem soro

Preparo:

Pudim de morango:

Em uma panela, misture os morangos e o açúcar. Cozinhe no fogo brando, mexendo de vez em quando até formar uma calda e o morango ficar macio. Deixe esfriar. No liquidificador, bata a calda de morango, o leite e o amido de milho. Despeje em uma panela e leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar. Desligue o fogo e misture o creme de leite. Coloque em uma fôrma para pudim untada com óleo para capacidade de 1 litro. Deixe esfriar fora da geladeira.

Pudim de chocolate:

Em uma panela, aqueça o leite e junte o chocolate picado. Mexa até derreter completamente o chocolate. Junte o chocolate em pó, o açúcar, o amido de milho previamente dissolvido em um pouco de leite frio e mexa sem parar até engrossar. Desligue o fogo e junte o creme de leite. Despeje ainda quente sobre o pudim de morango. Deixe esfriar e leve a geladeira até firmar. Desenforme, decore com raspas de chocolate e morangos.



40 Pudim vapt-vupt

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
Suco de 1/2 limão
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite
3 ovos
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de amido de milho

Preparo:

Prepare a calda: em uma panela, misture o açúcar, a água e o suco de limão. Leve a mistura ao fogo, sem mexer, até dar ponto de calda. Caramelize uma forma para pudim de 22 cm de diâmetro. Reserve. Prepare o pudim: no liquidificador, bata o leite condensado, o leite, os ovos, o queijo e o amido de milho. Despeje na forma e coloque na panela de pressão com água até a metade da forma. Tampe a panela e cozinhe durante 15 minutos após o início da pressão. Espere sair naturalmente a pressão, abra a panela e retire o pudim. Deixe esfriar e desenforme.



41 Pudim de chocolate com cachaça

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de amido de milho
1/3 de xícara (chá) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de cachaça
3 ovos

Preparo:

No liquidificador, bata o leite condensado, o amido de milho, o chocolate em pó, o leite, a cachaça e os ovos. Coloque em uma forma própria para pudim caramelizada. Asse em banho-maria, no forno preaquecido a 200°C durante 1 hora aproximadamente ou até que espetando um palito saia seco. Deixe esfriar e desenforme.



42 Pudim de coco com ameixa

Ingredientes:

300 g de ameixa-preta sem caroço
1 xícara (chá) de água
1 litro de leite
1 vidro de leite de coco
100 g de coco ralado
6 colheres (sopa) de maisena
1 lata de leite condensado

Preparo:

Numa panela, coloque a ameixa-preta sem caroço e a água. Deixe cozinhar até ficar macia. Espere esfriar. Depois, bata no liquidificador até formar um purê. Reserve. No liquidificador, bata o leite, o leite de coco, o coco ralado, a maisena e o leite condensado. Transfira para uma panela e leve ao fogo para cozinhar. Mexa sem parar até engrossar. Unte com óleo uma fôrma própria para pudim. Depois, coloque o pudim de coco e alterne camadas com a pasta de ameixa. Leve à geladeira e deixe por algumas horas, até que fique bem firme. Desenforme na hora de servir e polvilhe com o coco ralado.



43 Pudim de Abacaxi

Ingredientes:

- 2 pacotes de gelatina de abacaxi
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1 abacaxi médio cozido
- 1 xícara de açúcar

Preparo:

Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e deixe esfriar.

Pique o abacaxi e cozinhe com 1 xícara de açúcar por 15 minutos.

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e metade do abacaxi cozido.

Junte a gelatina e torne a bater.

A outra metade do abacaxi cozido, coloque no fundo da forma para decorar.

Coloque em forma para pudim e leve à geladeira para ficar firme.



44 Pudim de Nutella®

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 vidro de Nutella® (180g)
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor

Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, a farinha de trigo, o leite e o chocolate em pó.

Coloque em uma panela e cozinhe em fogo brando, mexendo sem parar até engrossar.

Desligue o fogo, junte a Nutella®, o creme de leite batido em ponto de chantili e a gelatina hidratada e dissolvida de acordo com as instruções da embalagem.

Coloque em uma forma para pudim, untada com um pouco de óleo e polvilhada com açúcar.

Leve à geladeira até firmar. Desenforme e sirva em seguida.

Dica: para decorar, use calda de chocolate.



45 Pudim de limão

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de raspas de limão

Preparo:

No liquidificador, bata o açúcar, o leite condensado, o suco de limão, o leite, os ovos e misture as raspas de limão. Coloque em uma forma untada com manteiga e açúcar. Asse em banho-maria, no forno preaquecido a 220° durante 50 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

Dica: Decore com rodela finas de limão.



46 Torta Suíça

Ingredientes:

490 gramas de leite
270 gramas de açúcar
75 gramas de farinha de trigo
75 gramas de queijo ralado
100 gramas de gemas

Preparo:

Misture a farinha e o açúcar.

Bata o restante dos ingredientes no liquidificador. Junte a farinha e o açúcar.

Despeje o conteúdo em uma forma caramelizada que tenha o furo central.

Asse em banho Maria. (Para agilizar o processo, feche a forma com papel alumínio).



47 Torta de Ricota

Ingredientes:

350 gramas de ricota
140 gramas de ovos
20 gramas de amido de milho
280 gramas de leite condensado
55 gramas de açúcar
200 gramas de leite

Preparo:

Untar a forma e polvilhar açúcar.
Bata todos os ingredientes no liquidificador.
Assar em banho Maria.
Decore utilizando uma calda de goiabada ou goiabada cremosa.
Sirva gelada.



48 Tortas Geladas

Ingredientes:

Mousse de maracujá

265 gramas de leite condensado
200 gramas de suco concentrado de maracujá
200 gramas de creme de leite
10 gramas de gelatina em pó sem sabor
80 gramas de chantilly

Preparo:

Dissolver a gelatina em duas colheres (sopa) de água e reserve.
Bata os três primeiros ingredientes no liquidificador e em seguida acrescente a gelatina hidratada. Bata mais um pouco até adquirir consistência.

Ingredientes:

Mousse de chocolate

330 gramas de chocolate meio amargo
220 gramas de creme de leite
220 gramas de chantilly
15 gramas de rum
3 gramas de essência de baunilha

Preparo:

Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite.
No chantilly já batido, acrescente o rum e a baunilha.
Misture tudo no chocolate derretido.

Montagem da torta:

Em uma massa de pão de ló, corte uma base usando um aro redondo. Esse será o fundo de sua torta (a base).

Unte o aro com margarina e açúcar. Se preferir, use um acetato.

Recheie com a mousse desejada, podendo fazer camadas de sabores variados.

Decore com geleia de brilho, ou chocolate raspado.



49 Torta Holandesa

Ingredientes:

Creme Holandês

270 gramas de creme de leite (gelado e sem soro)
140 gramas de açúcar de confeitiro
140 gramas de manteiga sem sal
2 gramas de essência de baunilha
15 gramas de rum
35 gramas de gemas peneiradas

Preparo:

Bata o açúcar com a manteiga por aproximadamente 10 minutos.
Agregue os outros ingredientes, misturando delicadamente.

Ingredientes:

Cobertura

90 gramas de chocolate meio amargo
90 gramas de leite
50 gramas de açúcar refinado
25 gramas de manteiga sem sal
15 gramas de chocolate em pó
5 gramas de rum

Preparo:

Levar ao fogo todos os ingredientes, exceto o rum. Deixe ferver até obter uma calda grossa. Retire do fogo e acrescente o rum. Reserve.

Base

120 gramas de biscoito maisena ou Maria.

Montagem

Forre o fundo de um aro com os biscoitos, levemente umedecidos no leite, despejando o creme em cima do fundo de biscoitos. Leve para gelar no freezer por 30 minutos ou na geladeira por 12 horas. Despeje a calda de chocolate e deixe na geladeira até firmar.

Desenforme e decore a lateral com biscoitos banhados no chocolate.



50 Torta Alemã

Ingredientes:

250 gr de manteiga
200 gr de açúcar
3 unidade(s) de gema de ovo
2 lata(s) de creme de leite gelada(s)
1 colher(es) (sopa) de leite
1 colher(es) (sopa) de vinho branco
2 pacote(s) de biscoito maisena

Cobertura

1 lata(s) de leite condensado
1 colher(es) (sopa) de manteiga
2 colher(es) (sopa) de achocolatado em pó
quanto baste de chocolate granulado

Preparo:

Separe as gemas das claras e reserve.

Bata na batedeira a manteiga, as gemas e o açúcar até obter um creme quase branco.

Retire o soro do creme de leite e reserve ambos, separadamente.

Junte o creme de leite sem soro ao creme de manteiga e mexa bem.

Misture o leite, o vinho e o soro reservado.

Molhe os biscoitos nessa mistura e forre o fundo e laterais de um refratário forrado com papel alumínio.

Espalhe metade do creme sobre os biscoitos, coloque mais uma camada de biscoitos, o creme e termine com biscoitos.

Leve ao freezer de um dia para o outro.

Desenforme e deixe em temperatura ambiente por 30 minutos.

Despeje a cobertura sobre a torta e decore com granulado



Receitas Extras

Calda de caramelo para pudim

Ingredientes:

1200 gramas de açúcar
300 gramas de água
20 gramas de glucose
480 gramas de água adicional

Preparo:

Levar ao fogo os três primeiros ingredientes e ferver até o ponto de caramelo (160 à 165 graus).

Acrescente a água adicional e ferver até dissolver completamente o caramelo.

Quanto mais tempo, mais firme a calda fica quando esfriar.

Observação: Limpar sempre a lateral interna da panela com pincel e água para não cristalizar a cada.

Não mexer durante a fervura.

Acrescentar a água adicional com cuidado para não respingar.

Caso não tenha glucose, utilize vinagre branco na mesma quantidade.

Geléia de brilho

Ingredientes:

630 gramas de água
310 gramas de açúcar
120 gramas de polvilho doce
45 gramas de amido de milho
3 gramas de essência (de sua preferência)

Preparo:

Misture o amido de milho e o polvilho em pequena quantidade da água já pesada, reserve.

Leve ao fogo o restante da água e o açúcar até ferver. Acrescente a mistura reservada.

Cozinhe por aproximadamente 3 minutos.

Deixe esfriar e adicione a essência.



Obs: Caso queira mudar a cor, utilize corante em gel na quantidade desejada.

Pâte Sablé

Ingredientes:

150 gramas de manteiga sem sal
90 gramas de açúcar de confeitiro
1 ovo pequeno batido
250 gramas de farinha peneirada

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar até obter uma massa leve e clara. Junte o ovo. Misture a farinha para fazer uma massa lisa. Embrulhe em plástico e leve a geladeira por cerca de 30 minutos.

Obs: É uma massa rica parecida com biscoito mais doce que o Pâte Sucée. Pode ser usada para tortas, tortinhas ou biscoitos.

Pâte Sucriée

Ingredientes:

200 gramas de farinha
100 gramas de manteiga sem sal
40 gramas de açúcar
2 gemas
1\4 colher (chá) de essência de baunilha

Preparo:

Peneire a farinha em uma tigela e misture a manteiga com os dedos. Junte o açúcar. Bata as gemas e a baunilha levemente com um garfo, junte a mistura de farinha e forme uma massa. Faça uma bola e leve a geladeira por 30 minutos.

Obs: Massa levemente adoçada e enriquecida com gema e aromatizada com baunilha. Use para flãs, tortinhas e outros doces.

Pâte Brisée

Ingredientes:

200 gramas de farinha
½ colher (chá) de sal
100 gramas de manteiga
1 ovo levemente batido
Cerca de 2 colheres (chá) de água

Preparo:



Peneire a farinha com o sal numa tigela e misture a manteiga com os dedos. Junte o ovo e água suficiente para dar liga. Forme uma bola, embrulhe e leve á geladeira por 30 minutos antes de usar.

Obs: Massa simples é o equivalente francês da clássica massa para tortas; muito usada para tortas de frutas.