



Sobremesa

Pudim de Queijo Fresco de Morango



Ingredientes

1. leite
2. gelatina
3. queijos frescos
4. açúcar
5. 400g morangos

Tempo: Aproximadamente 4h a 6h

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Colocar os morangos no liquidificador, em seguida juntar o açúcar e os queijos frescos
2. Pegar nas gelatinas demolhadas previamente e dissolver no leite (deve estar bem quentinho)
3. Adicionar o leite no liquidificador e bater
4. Verter o preparado para a forma (deverá ter película aderente)
5. Levar ao frio, quando estiver solidificado desenformar
6. Para finalizar, colocar topping de morango por cima e decorar com morango



Link do vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=exhTedH_FzQ