

O PUDIM MAIS FÁCIL DE MARACUJÁ EM BANHO-MARIA

INGREDIENTES

3 ovos

2 maracujás grandes

1 dedo de água

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme leite

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador, depois acrescente o suco do maracujá sem semente e a água.

Adicione o leite condensado e o creme de leite, na mesma medida da caixa do leite condensado.

Bata no liquidificador durante 3 minutos.

Coloque na forma caramelizada e deixe em banho-maria até ficar coradinho, não passe muito do ponto.

Deixe esfriar e coloque na geladeira até gelar.

Adicione em uma outra forma, despeje as sementes do maracujá para inteirar e dar mais sabor.

Por fim, sirva como quiser e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14051-o-pudim-mais-facil-de-maracuja-em-banho-maria.html>