

PUDIM DE MARACUJÁ DO MÁRIO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: polpa de um maracujá

1/2 xícara de açúcar

1 copo d'água

MODO DE PREPARO

Ponha o leite para esquentar até quase ferver.

Misture os dois pacotes de gelatina em pó, mexendo sempre até ficar homogêneo.

Espere esfriar e despeje o conteúdo no liquidificador.

Acrescente o leite condensado, o creme de leite e bata por três minutos.

Despeje em uma forma untada e leve à geladeira. Aguarde gelar.

Ponha a polpa do maracujá, o açúcar e a água para ferver.

Quando der consistência de calda, retire deixe esfriar.

Desenforme o pudim e cubra com a calda de maracujá.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14438-pudim-de-maracuja-do-mario.html>