

PUDIM DE MARIA MOLE E LEITE FERMENTADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixa de maria mole (coco ou morango)
- 80 g de leite fermentado desnatado
- 170 ml de leite semidesnatado

MODO DE PREPARO

Esquente o leite e o leite fermentado juntos, jogue o conteúdo da caixa de maria mole e mexa até dissolver.

Despeje no liquidificador junto com todos os outros ingredientes e bata por aproximadamente 3 minutos. Coloque numa forma redonda de pudim (com um furo no meio) e leve para a geladeira por aproximadamente três horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15340-pudim-de-maria-mole-e-leite-fermentado.html>