

PUDIM SIMPLES DA JESSICA

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado de 395 g

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de maria-mole de coco

1 copo de leite

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Ferva o leite prestando bastante atenção para que não entorne.

Dissolva o pó de preparo de maria-mole neste copo de leite fervido.

No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite e a maria-mole dissolvida no leite e bata tudo por 3 minutos.

Reserve esse creme batido enquanto prepara o caramelo.

Em uma panela pequena, coloque a xícara de açúcar e vá mexendo em fogo alto com uma colher de pau até que o açúcar derreta por completo.

Assim que derreter, desligue o fogo para que o açúcar não queime e fique com um gosto amargo horrível.

Após ter feito esse caramelo, coloque-o em uma vasilha de vidro e deixe endurecer.

Despeje o creme que foi batido, por cima da calda de açúcar e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23647-pudim-simples-da-jessica.html>