

PUDIM DE IOGURTE GREGO COM GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 4 potes de iogurte grego
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 caixinha de morango
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher de sopa de maizena
- suco de 1/2 limão

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o grego, o leite condensado e o creme de leite.

Coloque em uma forma de pudim, untada com um fio de óleo e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em banho-maria por mais ou menos, 40 minutos ou até o palito sair limpo.

Retire do forno, espere esfriar e desenforme. Leve à geladeira por no mínimo 2 horas.

Para a calda lave e corte os morangos em 4.

Junte o açúcar e leve ao fogo, quando começar a ferver, acrescente o suco de limão e a maizena, deixe ferver até encorpar.

Deixe esfriar e sirva com o pudim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23679-pudim-de-iogurte-grego-com-geleia-de-morango.html>