

PUDIM PRÁTICO

INGREDIENTES

GELEIA DE MORANGO:

Geleia de morango: 1 caixinha de morangos

100 g de açúcar

50 ml de água

1 colher (sopa) de suco de limão

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Dissolva a maria-mole com a água fervente e despeje no liquidificador.

Acrescente os demais ingredientes e bata no liquidificador por 3 minutos.

Despeje a massa em uma forma de pudim umedecida com água e leve à geladeira por 12 horas ou por 2 horas no freezer.

Desenforme e espalhe a geleia de morangos.

GELEIA DE MORANGOS:

Geleia de morangos: Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até obter uma consistência de purê.

Deixe esfriar e despeje por cima do pudim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25681-pudim-pratico.html>