

PUDIM DE IOGURTE GREGO COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 4 potes de iogurte grego

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: 3 xícaras (chá) de morangos cortado em 4 partes

1/2 xícara (chá) de açúcar cristal

1/4 xícara (chá) de suco de limão

1/2 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Bata no liquidificador o iogurte, o leite condensado e o creme de leite sem soro.

Despeje em uma forma redonda com furo no meio, untada com óleo.

Leve ao forno em banho-maria por 45 minutos.

Desenforme após frio e sirva com uma calda de morango.

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: Numa panela, coloque 3 xícaras (chá) de morangos cortado em 4 partes, 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal e leve ao fogo médio até cozinhar (aproximadamente 5 minutos).

Adicione 1/4 xícara (chá) de suco de limão, 1/2 colher (sopa) de amido de milho, misture e deixe engrossar (aproximadamente 3 minutos).

Retire do fogo e deixe esfriar.

Utilize em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27308-pudim-de-iogurte-grego-com-calda-de-morango.html>