

PUDIM FÁCIL DE MARIA MOLE

INGREDIENTES

- 1 caixinha de maria mole sabor coco
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 200 ml de água
- açúcar para fazer a calda caramelizada

MODO DE PREPARO

Ferva a água, junte o pacotinho de maria mole e misture bem.

Junte no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e a mistura líquida da maria mole.

Bata tudo até ter uma mistura homogênea e reserve.

Numa forma de alumínio com furo, faça a calda caramelizada, colocando um pouquinho de água para a calda não ficar muito grossa.

Derrame a mistura sobre a forma caramelizada e coloque no freezer para ficar firme.

Deixe por 1 hora à 1 hora e 30 minutos.

Desenforme em uma travessa e sirva bem gelado.

Dica, se quiser com textura de pudim, deixe por 1 hora.

Mas se deixar por mais tempo, o pudim fica bem durinho, como um sorvete e também fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28890-pudim-facil-de-maria-mole.html>