

PUDIM MARIA MOLE BOLE BOLE

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo: 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água fervente

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Leve o açúcar no fogo e deixe queimar.

Quando estiver em forma de caramelo jogue a água bem quente e deixe ferver até ficar bem grosso.

PUDIM:

Pudim: Faça as gelatinas conforme as instruções, usando 1 xícara de água quente.

Bata todos os ingredientes e jogue sobre o caramelo.

Leve à geladeira por umas 4 horas.

Eu sempre deixo na geladeira de um dia para o outro e deixo o caramelo na geladeira uma 1 hora para endurecer um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33554-pudim-maria-mole-bole-bole.html>