

PUDIM DE GELATINA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 200 ml de água

polpa de um maracujá médio

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de maisena

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela coloque a água, a polpa de maracujá, o açúcar e a maisena.

Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até ficar uma calda grossa.

Retire do fogo e deixe esfriar completamente.

Desenforme o pudim e regue com a calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33782-pudim-de-gelatina-de-maracuja.html>