

PUDIM DE MARIA-MOLE COM CALDA DE CEREJA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite fervendo
- 2 caixinhas de maria mole sabor coco
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- óleo para untar a forma
- cerejas em calda para decorar

MODO DE PREPARO

Ferva o leite e dissolva bem a maria-mole.

Coloque no liquidificador o leite condensado e creme de leite.

Juntar a maria mole dissolvida no leite e bater por uns 3 minutos.

Unte a forma de pudim com uma pequena quantidade de óleo.

Despeje a mistura do liquidificador e leve ao congelador por 2 horas e mais uma hora na geladeira.

Desenforme e decore com as cerejas e a calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35177-pudim-de-maria-mole-com-calda-de-cereja.html>