

PUDIM DE LIMÃO COM CALDA DE HORTELÃ

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:1 caixinha de creme de leite com o soro
1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de açúcar
2 medidas da lata de leite
1 caixinha de maria mole sabor limão
1 envelope de gelatina em pó sem sabor

CALDA:

Calda:1/2 xícara de folhas de hortelã
1 xícara de açúcar para a calda
1 xícara de água
1 colher da chá de amido de milho

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim:Bater no liquidificador as 2 colheres de sopa de açúcar, uma medida da lata de leite, o creme de leite e o leite condensado.
Ferva uma medida da lata de leite e dissolva o pó da maria mole.
Coloque no liquidificador e bata novamente.
Dissolver o pó da gelatina sem sabor em 5 colheres de água fria e leve ao micro-ondas por 15 segundos ou dissolva em banho-maria.Coloque no liquidificador e bata por 5 minutos.
Colocar em uma forma untada com óleo e leve à geladeira.

CALDA:

Calda:Bata as folhas de hortelã e a água no liquidificador, coe se preferir (eu coei).
Acrecente e misture o amido de milho até dissolver bem.
Leve essa mistura ao fogo e acrecente o açúcar.
Deixe ferver e encorpar (mexa sempre).
Deixe a calda esfriar e quando desenformar o pudim jogue a calda por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/35792-pudim-de-limao-com-calda-de-hortela.html>