

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).

Acrescente e misture o amido de milho até dissolver bem.

Leve essa mistura ao fogo e acrescente o açúcar.

Deixe ferver e encorpar (mexa sempre).

Deixe a calda esfriar e quando desenformar o pudim jogue a calda por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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