

PUDIM DE MARIA-MOLE FÁCIL

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

250 ml de leite

1 xícara de água bem quente

1 pacote de pó para preparo de maria-mole (sabor a gosto)

6 colheres de sopa de açúcar (para caramelizar)

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar e deixe-o chegar na cor caramelo, coloque no recipiente que você usará para colocar o pudim.

Dissolva bem o pó para preparo de maria-mole na água quente e despeje no liquidificador.

Coloque todos os outros ingredientes no liquidificador e bata bem, após isso coloque na forma caramelizada e leve à geladeira.

Para que fique bem firme deverá ficar na geladeira de 6 a 8 horas.

Se preferir, poderá misturar coco, morangos ou a fruta de sua preferência antes de colocar no recipiente, só não bata as frutas no liquidificador, apenas misture.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39593-pudim-de-maria-mole-facil-2.html>