

PUDIM COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 caixinha de morangos frescos

3 colheres de sopa (cheias) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, os ovos e o amido de milho até que se misturem bem.

Coloque os ingredientes batidos em uma forma de 16 cm redonda ou quadrada e leve ao forno em banho-maria por 40 minutos.

Retire os cabinhos do morango e leve ao fogo com o açúcar até ferver, vai ficar uma calda vermelhinha.

Desenforme o pudim na travessa de sua preferência e jogue a calda de morango por cima (a calda pode ser usada com morangos inteiros ou pode ser batida).

Leve para gelar por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40201-pudim-com-calda-de-morango.html>