

PUDIM DE BISCOITO MARIA

INGREDIENTES

9 biscoitos Maria

10 colheres de açúcar

3 xícaras de leite

5 ovos

;

MODO DE PREPARO

Unte a forma de pudim com o caramelo tradicional, reserve.

No liquidificador coloque todos os ingredientes (quebre o biscoito um pouco).

Bata por 3 minutos e depois passe pela peneira, coloque na forma, que já está caramelizada.

Coloque em banho-maria no fogão (não é no forno).

Deixe por 45 minutos (enfie um garfo, se sair limpo está pronto, caso saia sujo deixe mais 5 minutos).

Retire do fogo e deixe esfriar para desenformar.

Coloque para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46311-pudim-de-biscoito-maria.html>