PUDIM MARIA MORANGUINHO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 lata de creme de leite

1 kg de morangos

10 bombons

1 caixinha de maria-mole branca

3 xícaras de açúcar

3 xícaras de água

1 sachê gelatina sem sabor

4 ovos (somente as claras)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador: 2 latas de leite condensado, 1 lata de creme de leite. Reserve

Bata a mão ou batedeira: claras dos 4 ovos, 1 xícara de açúcar, 1 lata de creme de leite, 5 bombons. Reserve

Ferver 1 xícara de água e dissolver a gelatina sem sabor.

Ferver 1 xícara de água e dissolver a maria mole. Reservar ambas.

Fazer a geleia: em uma panela média ferver 1 xícara de água, 2 xícaras de açúcar e 500g dos morangos lavados e picados em cubos médios até obter uma geleia homogênea. Deixe esfriar.

Pique 500g de morangos em metades.

Triture levemente no liquidificador os 5 bombons restantes.

Unifique alguns ingredientes: Junte o creme formado com leite condensado e creme de leite inicialmente reservado junto a gelatina e maria mole dissolvidas, misture bem. Reserve.

Montagem:

1° Coloque metade do creme formado com o leite condensado e o creme de leite e os itens dissolvidos em um refratário de sua preferencia.

2° Coloque 1/3 da geleia.

3° Coloque 1/2 do creme formado com as claras, açúcar, creme de leite e os bombons.

4° Coloque o restante do creme do 1° acima, colocado inicialmente.

5° Coloque o restante do creme de bombons do item descrito no 3° item acima descrito.

6° Salpique por cima os bombons levemente triturados junto as metades dos morangos colocadas de forma aleatória e acrescente o restante da geleia de morango por cima, coloque para gelar por cerca de 2 horas antes de servir.

Prontinho !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49660-pudim-maria-moranguinho.html