CREME DE AMEIXAS

INGREDIENTES

PARA CALDA:

Para calda:100 g de ameixa

2 xícaras de chá de açúcar

3 xícaras de chá de água

MODO DE PREPARO

PARA O CREME:

Para o creme:Leve ao fogo metade do leite com o leite com o leite condensado e o leite de coco. Com o restante do leite dissolva, à parte, a maisena. Depois de bem dissolvida a maisena, acrescente-a a primeira mistura, mexendo sempre, e por último as ameixas picadas, mexendo ainda por uns 10 minutos. Retire do fogo.

PARA A CALDA:

Para a calda:Cozinhe por 10 minutos as ameixas com a água e o açúcar.

Deixe esfriar e, posteriormente, bata tudo no liquidificador.

MONTAGEM:

Montagem:Molhe uma forma de pudim com água e não a enxugue. Coloque o creme dentro da forma e deixe esfriar. Desenforme depois de frio e coloque a calda por cima, em seguida leve a geladeira novamente. O ideal é fazer de um dia para o outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50126-creme-de-ameixas.html