

PUDIM DE MANGA À MODA CHINESA

INGREDIENTES

- 1 manga madura e perfumada
- 2 xícaras de sorvete de manga
- 2 colheres de sopa de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara de água (ou de leite, se preferir)
- creme de leite (para servir)

MODO DE PREPARO

Descasque a manga, retire a polpa e bata no liquidificador até obter um purê.

Mexa o sorvete de manga até que amoleça e misture ao purê de manga.

Dissolva o açúcar e a gelatina na água (ou no leite, se tiver preferido). Leve ao fogo baixo, só para amornar um pouco. Espere esfriar e incorpore à mistura da manga com o sorvete.

Coloque em forminhas e refrigere até que endureça.

Desenforme o pudim e sirva acompanhado do creme de leite à parte, que cada um acrescenta a gosto sobre o pudim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50272-pudim-de-manga-a-moda-chinesa.html>