

CREME DE MARIA-MOLE

INGREDIENTES

1 pacote de maria mole

1 colher de sopa de açúcar refinado

1 xícara de água

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata (equivalente a de leite condensado) de leite

MODO DE PREPARO

Dissolver a maria-mole em água fervente.

Bater a mistura no liquidificador até que se forme uma espuma branca (cerca de 1 minuto).

Misture o restante dos ingredientes e bata por cerca de 3 minutos.

Coloque em pirex e gele por cerca de 2 horas antes de servir.

Decore com coco ralado ou calda de caramelo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50825-creme-de-maria-mole.html>