

PUDIM DE MARIA-MOLE DO FORNI

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 200 ml de leite integral ou desnatado.
- 200 ml de leite de coco (um vidrinho)
- 1 caixinha de preparo de maria mole
- 1 pacote de gelatina incolor
- 50 gramas de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Utilizando um liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e o leite.

Prepare no fogão a mistura de Maria-mole fervendo 100 ml de água e dissolva o conteúdo da caixinha por completo e coloque junto com os outros ingredientes do liquidificador.

Ferva duas colheres de sopa de água e prepare a gelatina incolor, coloque essa mistura dentro do liquidificador junto com os outros ingredientes.

Bata todos os ingredientes no liquidificador durante 3 minutos, e depois insira o coco ralado e bata por mais 1 minuto.

Utilize uma forma de 10 cm de altura e 25/26 cm de diametro que seja furada no centro e insira os ingredientes na forma.

A quantidade de preparo da receita cabe exatamente na forma e não terá perigo de vazar durante o manuseio.

Coloque na geladeira a forma com os ingredientes e deixe na geladeira durante 3h ou se você perceber que deixou de ficar líquida e ficou mais rígida.

Desenforme com cuidado e coloque num recipiente do seu gosto.

Se quiser fazer com calda de caramelo ou colocar ameixas para enfeitar fique a vontade, fica muito bom também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55378-pudim-de-maria-mole-do-forni.html>