

CREME DE MORANGO LIGHT

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:1/2 litro de leite desnatado

1 embalagem de pó para preparo de pudim light sabor morango ou baunilha

1 caixa de creme de leite light

CREME BRANCO:

Creme branco:2 colheres de sopa de maisena

Adoçante a gosto

1 caixa de morangos picados

1 xícara e 1/2 de leite desnatado

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim:Dissolva o leite e o pó para pudim em uma panela.

Leve ao fogo mexendo sempre até ferver e para não embolar.

Desligue o fogo, espere esfriar uns 10 minutos e acrescente o creme de leite.

Coloque em um prtato refratário e leve para gelar.

CREME BRANCO:

Creme branco:Coloque em uma panela o leite, a maisena e o adoçante e mexa até dissolver.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre, deixe ferver por aproximadamente 2 minutos.

Desligue o fogo e acrescente os morangos picados e misture.

Deixe esfriar e adicione sobre o pudim.

Sirva gelado e decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55751-creme-de-morango-light.html>