

PUDIM DE MARIA-MOLE COM CALDA DE CARAMELO

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo: 1 e 1/2 xícaras de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Para o caramelo, dissolva o açúcar na água.

Coloque em uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro e leve ao fogo baixo, sem mexer, até caramelizar.

Espalhe por toda a fôrma e deixe esfriar.

Dissolva o pó para maria-mole na água e bata no liquidificador com os demais ingredientes por 5 minutos.

Despeje na fôrma caramelada leve a geladeira por 6 horas ou até endurecer.

Desenforme e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/55818-pudim-de-maria-mole-com-calda-de-caramelo.html>