

PUDIM DE MARIA-MOLE COM CALDA DE AMEIXAS

INGREDIENTES

- 1 caixa de pó para maria-mole
- 1 xícara (chá) de água fervente
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata de ameixas em calda

MODO DE PREPARO

Dissolva o pó para maria-mole na água fervente e coloque no liquidificador.

Acrescente o creme de leite, o leite condensado e o leite de coco. Bata por 5 minutos e despeje em uma forma para pudim, previamente molhada com água gelada e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme e cubra com a calda da ameixa e decore com as ameixas. Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56145-pudim-de-maria-mole-com-calda-de-ameixas.html>