

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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