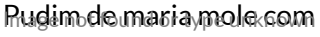
Pudim de maria mole com calda de maracujá

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-maria-mole-com-calda-de-maracuja

Hummmm....aprenda a fazer esse delicioso pudim de maria mole, fica super saboroso.



Pudim de maria mole com calda de maracujá

30 min 8 porções

Ingredientes

- 2 caixinhas de maria mole
- 1/2 caixa de leite condensado
- 150 ml de leite fervendo
- 1 caixa de creme de leite
- 100 ml de leite frio
- 3 colheres de (sopa) de açúcar
- 1 /2 xícara de água
- 1 maracujá com sementes

Modo de Preparo

1. Coloque o leite fervente e o pó da maria mole no liquidificador e deixe bater por 5 minutos.
2. Adicione o leite frio, o leite condensado e o creme de leite, bata por mais alguns minutos até ficar homogêneo.
3. Coloque um fio de óleo na forma, espalho com papel toalha para ficar mais fácil desenformar
4. Coloque o pudim na forma e leve para gelar por 4 horas.

CALDA DE MARACUJÁ

1. Coloque a polpa do maracujá, a água e o açúcar em uma panela e leve ao fogo para ferver, mexa até engrossar. Deixe esfriar.
2. Desenforme o pudim e espalhe a calda por cima.
3. Sirva gelado.