

PUDIM DE IOGURTE COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 copos de iogurte natural
- 1/4 de xícara de creme de leite
- 1/4 de xícara de água
- 1 envelope de gelatina em pó incolor e sem sabor
- 3 copos de morango picados
- 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o leite condensado, o iogurte e o creme de leite até ficar homogêneo

Faça a gelatina conforme instruções no pacote e aqueça no micro

Adicione a gelatina hidratada na mistura de iogurte e mexa bem

Transfira a mistura para uma forma untada

Leve à geladeira por 6 horas ou até ficar firme

Em uma panela em fogo médio, cozinhe os morangos com o açúcar por 20 minutos ou até o excesso de água evaporar; deixe a calda esfriar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11242-pudim-de-iogurte-com-calda-de-morango.html>