

PUDIM DE BOLACHA MARIA, GENTE DO CÉU!!! ESSA EU FAÇO TODA SEMANA

INGREDIENTES

3 ovos;

500ml de leite integral;

1 lata de leite condensado;

1 caixinha de creme de leite;

1 pacote de bolacha maria.

Calda:

1 xícara de água;

1 xícara de açúcar cristal.

MODO DE PREPARO

Como Fazer Pudim de bolacha maria:

Pudim:

Em uma panela, coloque o açúcar.

Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até o açúcar derreter completamente.

Acrescente a água, com cuidado, e misture até o açúcar voltar a derreter e começar a espumar.

Desligue o fogo, espalhe a calda em uma forma de buraco central e reserve.

Calda:

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o leite condensado, o creme de leite e as bolachas quebradas grosseiramente, até obter uma mistura homogênea.

Despeje sobre a forma previamente caramelizada e tampe com papel alumínio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17078-pudim-de-bolacha-maria-gente-do-ceu-essa-eu-faco-toda-semana.html>