

Pudim Maria Mole

Rendimento: 8 porções



Ingredientes

- 2 caixas de maria mole sabor coco
- 1 ½ xícara (chá) de água fervendo
- 790 ml de leite condensado
- 600 ml de creme de leite
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**

Modo de Preparo

Colocar 1 xícara de **Açúcar Refinado Alto Alegre** dentro com uma forma com buraco no centro (25cm de diâmetro) e levar ao fogo. Quando começar a derreter, espalhar o caramelo por todos os lados da forma fazendo com que ela fique toda caramelizada e reservar. Misturar o conteúdo das caixas de maria mole com a água fervendo, colocar no liquidificador junto com o leite condensado e o creme de leite. Despejar na forma caramelizada, levar para gelar e desenformar no dia seguinte.

Tempo de preparo: 10 minutos.