

Pudim de Maria Mole - Fácil de Preparar

Normal 0 21 O pudim é uma das sobremesas mais gostosas que existe, não é mesmo? Provavelmente, você já deve ter experimentado aquela receita da sua avó, e se deliciado com o resultado, afinal de contas, dificilmente alguém da família nunca preparou esta guloseima. E se você ainda não teve o privilégio de comer o pudim em sua casa, provavelmente já teve a oportunidade de comê-lo em algum restaurante, pois, geralmente, sempre há um pudim a nossa espera.

Normal 0 21 O tradicional pudim de leite da forma como conhecemos é de origem portuguesa, mas se adaptou muito bem ao paladar dos brasileiros. Ele é assado em banho-maria (forma colocada dentro de um recipiente com água para ir ao forno ou ao fogo). Hoje, há muitas outras variedades de receitas (pudim de pão, tapioca, milho, coco, mandioca, chocolate, entre outros). No entanto, uma receita de pudim chama a atenção. Você, por exemplo, já ouviu falar em [pudim de maria mole](#)? Não sabe o que está perdendo. Por levar poucos ingredientes, a receita do pudim de maria mole é hiper, mega, ultra fácil de ser feita. E até mesmo quem não tem intimidade com a cozinha é capaz de preparar esta sobremesa e ainda receber elogio de marido, filhos, amigos e familiares. Por isso, se você é um desses(as) que não sabe cozinhar, arrisque-se e surpreenda seus convidados, você vai ver que preparar um pudim de maria mole é mais fácil do que você imagina. O pudim de maria mole é uma sobremesa para qualquer hora. Ele pode ser feito para ser servido como sobremesa no final de semana, ou ser preparado rapidamente para servir a visitas de última hora, basta ter os ingredientes em casa. O pudim é leve e derrete na boca e seu sabor é super suave. Quem experimentou garante não se arrepender. O perigo é gostar tanto do pudim de maria mole e comê-lo praticamente sozinho.

Normal 0 21 Mas, onde encontrar a maria mole para preparar a receita do pudim? Basta você ir a uma casa de doces e perguntar se tem. No Brasil, com certeza você vai encontrar a maria mole com mais facilidade nos meses de junho e setembro, que o doce típico brasileiro, feito com açúcar, claras em neve, gelatina incolor e coco ralado (opcional) é uma das estrelas das festas juninas e também do dia de São Cosme e São Damião, comemorado no dia 27 de setembro. Tanto na festa junina quanto no dia de São Cosme e São Damião a maria mole pode faltar. No caso do dia de São Cosme e São Damião, é tradicional distribuir doces para a criança que costumam disputá-los acirradamente. A maria mole vem dentro de um saquinho junto com outras guloseimas irresistíveis como bombom, pirulito, bala, cordeiro, doce de abóbora, pipoca, entre outros. De tão mole, ela chega a se desmanchar na boca rapidamente. Impossível resistir. Até os adultos se rendem neste momento e fazem questão de comer um pouquinho de maria mole, só para ter o gostinho de relembrar a sua infância, época em que também corriam atrás dos doces em dia de São Cosme e São Damião.

Sobre o Autor

Jornalista formada na Facha/ RJ.

Source: <http://www.artigopt.com>