

PUDIM DE CLARAS

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite

8 gemas peneiradas

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve com a casca de limão e acrescente as 24 colheres de açúcar aos poucos.

Bata até ficar bem firme.

O creme junte o leite condensado com as gemas e leve ao fogo mexendo sempre até soltar do fundo da panela.

Apague o fogo e acrescente o creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17130-pudim-de-claras.html>