

CASEIRINHO DA LEILI

INGREDIENTES

3 ovos clara e gemas separadas

50 g de margarina

50 g de manteiga

240 g de açúcar refinado

240 g de farinha de trigo

50 g de leite ninho (peneira junto com a farinha pra encorporando bem)

140 g de leite morno

16 g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata bem as gemas com o açúcar e a manteiga até ficar fofo.

Retire da batedeira e vá alternando farinha e leite.

Depois, leve novamente à batedeira, só para agregar um pouquinho mais todos os ingredientes.

Acrescente o fermento e, em seguida, as claras em neve.

Rende uma forma de pudim média de furo no meio.

Forno 200° C por 30 minutos, mais 10 minutos a 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24904-caseirinho-da-leili.html>