

PUDIM DE FARINHA

INGREDIENTES

PARA O PUDIM:

Para o pudim:
2 copos americanos de açúcar
2 gemas
1 ovo inteiro
10 colheres de sopa de farinha de trigo
4 colheres de sopa de queijo minas ralado (meia cura)
500 ml de leite
margarina para untar a forma

PARA A CALDA:

Para a calda:
1/2 copo americano de açúcar
1/2 copo americano de água
4 gotinhas de limão (opcional)

MODO DE PREPARO

PARA O PUDIM:

Para o pudim: Coloque em uma vasilha, o açúcar e os ovos.
Bata até o cheiro dos ovos sumir.
Acrescente o queijo ralado e bata, até misturar.
Acrescente um pouco do leite e a de farinha de trigo.
Continue batendo e acrescentando o leite, até ter uma massa bem líquida.
Unte a forma com margarina e despeje a massa, levando ao forno a 160°C, durante 40 minutos.

PARA A CALDA:

Para a calda: Em uma panela pequena, acrescente o açúcar e leve ao fogo baixo, até derreter (cuidado para não passar do ponto e amargar a calda).
Quando o açúcar estiver quase todo derretido, acrescente a água e mexa, até ficar homogêneo.
Desligue o fogo e acrescente algumas gotinhas de limão a gosto.
Espere o pudim e a calda esfriarem e só então, despeje a calda sobre o pudim.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27418-pudim-de-farinha.html>