

PUDIM DE SOVERTE

INGREDIENTES

1ª PARTE:

1ª Parte: 2 latas de leite condensado

a mesma medida de leite

6 gemas

2 colheres de maisena

2ª PARTE:

2ª Parte: 4 copos de leite

7 colheres de açúcar

6 colheres de nescau

4 colheres de maisena

3ª PARTE:

3ª Parte: 6 claras

1 lata de leite condensado

menos de um copo com suco de limão

MODO DE PREPARO

1ª PARTE:

1ª Parte: Coloque todos os ingredientes numa panela.

Leve ao fogo médio, cozinhe mexendo até soltar da panela.

Coloque em outro recipiente e leve ao congelador.

2ª PARTE:

2ª Parte: Coloque todos os ingredientes numa panela.

Leve ao fogo até ferver e coloque por cima da primeira camada (fria).

Volte ao congelador.

3ª PARTE:

3ª Parte: Bata as claras em neve com açúcar e coloque o creme de leite e o suco de limão.

Despeje por cima da segunda camada e leve novamente ao congelador até ficar em ponto de sorvete.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30313-pudim-de-soverte.html>