

PUDIM COM QUEIJO RALADO DA ÉLIDE

INGREDIENTES

4 ovos

8 colheres de farinha de trigo

1 pacotinho de queijo ralado

400 ml de leite aproximadamente

MODO DE PREPARO

Em primeiro lugar derreta o açúcar, quando estiver em cor de caramelo coloque um copo d'água e deixe engrossar.

Quando estiver pronto, ainda quente, coloque na forma para pudim.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador até misturar tudo muito bem.

Despeje na forma de pudim que já esta com a calda e leve ao banho maria no fogão por cerca de 40 minutos.

Retire do forno e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34901-pudim-com-queijo-ralado-da-elide.html>