

PUDIM CONGELADO DA FRAN

INGREDIENTES

1ª PARTE:

1ª Parte: 1 lata de leite condensado

1 medida da lata de leite

4 gemas

2ª PARTE:

2ª Parte: 4 claras

1 creme de leite

5 colheres de açúcar

3ª PARTE:

3ª Parte: 7 colheres de nescau

5 colheres de água

MODO DE PREPARO

Na primeira parte coloque em uma panela o leite condensado, o leite e as gemas.

Leve ao fogo brando mexendo até se formar um creme, mexa sempre.

Na segunda parte na batedeira coloque as claras e bata até o ponto de neve.

Coloque o açúcar e bata.

Adicione o creme de leite.

Misture na batedeira o creme da primeira parte com a segunda.

Reserve.

Para a calda em uma panela coloque o nescau e adicione a água.

Deixe ferver por 2 minutos em fogo baixo.

Em uma panela de pudim coloque primeiro a calda e em seguida o creme da batedeira.

Feche-a e deixe no freezer por aproximadamente 5 horas.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34954-pudim-congelado-da-fran.html>