

PUDIM CORNETO

INGREDIENTES

1º CREME:

- 1º Creme:1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (medir na lata de leite condensado)
- 4 gemas peneiradas
- 2 colheres de maisena

2º CREME:

- 2º Creme:4 claras em neve
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1º CREME:

- 1º Creme:Despeje tudo em uma panela e leve ao fogo.
- Mexa até engrossar.
- Deixe esfriar.

2º CREME:

- 2º Creme:Bata as claras em ponto de neve e coloque em uma bacia.
- Vá adicionando o açúcar e o creme de leite.
- Misture bem.
- Misture o primeiro creme , já frio, ao segundo creme.
- Coloque em uma forma de pudim (se desejar caramelar fica a escolha).
- Leve ao congelador e deixe por 12 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35062-pudim-corneto.html>