

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>