

PUDIM DE CLARAS DE MORANGO COM GOTAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

8 claras

16 colheres de sopa de açúcar

1 gelatina de morango

3 colheres de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve bem firme.

Acrescente o açúcar aos poucos e bata até ficar um suspiro bem firme.

Acrescente a gelatina (o pó, não precisa preparar).

Bata mais um pouco até misturar toda a gelatina e desligue a batedeira.

Acrescente o granulado misturando delicadamente com uma colher.

Unte a forma com óleo e despeje o pudim.

Leve ao forno em banho-maria (a água deve estar quente), preaquecido em temperatura baixa (120°C) por 30 minutos.

Retire do forno e deixe ficar morno.

Coloque um prato por cima da forma e vire de uma vez.

Levante a forma delicadamente para o pudim ir "caindo" aos poucos, é importante não desenformar o pudim quente, pois pode quebrar.

Também não deve estar frio, pois pode não sair da forma.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36715-pudim-de-claras-de-morango-com-gotas-de-chocolate.html>