

PUDIM DE QUEIJO DA CACILDA

INGREDIENTES

2 ovos inteiros

2 copos (tipo requeijão) de leite de vaca

12 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres rasas (sopa) farinha de trigo

1 pires de queijo tipo minas ralado

Raspas de limão

MODO DE PREPARO

Caramelizar uma forma para pudim e reservar.

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje na forma caramelizada.

Cozinhe na panela tipo banho-maria por 45 minutos.

Deixe esfriar, desenforme e leve à geladeira.

Siva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37603-pudim-de-queijo-da-cacilda.html>