

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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