

PUDIM DO PEDRO

INGREDIENTES

1 lata de leite moça

A mesma medida de leite

3 ovos

1 saco de queijo ralado

Açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o leite e o leite moço bata uns 3 minutos coloque 3 colheres de queijo ralado, misture com a colher mesmo.

Na forma coloque o açúcar uns 2 dedos de altura.

Leve ao fogo até ficar uma calda clara.

Despeje na forma e por cima coloque o resto do queijo ralado, como se fosse uma cobertura e leve ao forno em banho-maria.

Para ver se está pronto coloque a faca, se vir limpa está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42115-pudim-do-pedro.html>