PUDIM DE MORANGO COM SUSPIRO

INGREDIENTES

2 pudins Dr. Oetker de morango (ou o sabor de sua preferência)

1 litro de leite

2 claras

6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Dissolva os pudins de morango em um copo com um pouco de leite.

Coloque o restante do leite em uma panela em fogo alto. Quando ferver acrescente a mistura do pudim aos poucos.

Mexendo sempre até engrossar. Quando pegar consistência desligue o fogo e despeje o pudim em um refratário e reserve.

Bata as claras em neve, quando ficar homogênea, acrescente 3 colheres de açúcar. Bata até misturar bem.

Coloque as outras 3 colheres de açúcar, bata até pegar a consistência de suspiro.

Cubra o pudim com suspiro, espalhando-o delicadamente.

Preaqueça o forno alto, por 10 minutos. Leve para assar, retire quando o suspiro estiver dourando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42612-pudim-de-morango-com-suspiro.html