

PUDIM DE LIMÃO DA PATROA

INGREDIENTES

1 colher de sopa (cheia) de manteiga (sem sal)

1 colher de sopa (rasa) de farinha de trigo

1 colher de sobremesa de fermento

2 colheres de sopa de açúcar

Raspas de 2 limões

Suco de 1 limão

3 ovos (gema e clara separados)

300 ml de leite

MODO DE PREPARO

Unte uma forma pequena ou média (ou um refratário) com manteiga.

Bata as claras em uma tigela separada e reserve. Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar e as raspas de limão.

Acrescente a farinha e as gemas e bata até formar uma mistura leve e fofa. Adicione o leite e o suco de limão aos poucos enquanto bate, até misturar tudo (é comum os ingredientes não se misturarem por completo, devido a consistência deles). Acrescente as claras reservadas, misture e leve tudo ao refratário ou forma untado. Você assará tudo em banho maria, portanto, precisará de uma forma maior para colocar a forma menor. Acrescente água quente a forma maior até que metade da forma menor esteja submersa. Leve ao forno preaquecido (aproximadamente 200º) por 25 minutos. Quando crescer um pouco e estiver dourando, estará no ponto. Enfie uma faca no centro. A metade de cima deverá estar como um suflê e a metade de baixo como um creme. Caso não esteja assim, deixei por mais 5 minutos no forno até que esteja nessa consistência. Sirva logo após retirar do forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42782-pudim-de-limao-da-patroa.html>