PUDIM DE SORVETE DA CRIS

INGREDIENTES

3 ovos, claras e gemas separadas

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 medida da caixa de leite

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, usando a mesma caixinha coloque a medida de leite e as gemas.

Leve ao fogo e mexa ate que vire um creme tipo mingau, retire do fogo e reserve.

Enquanto isso bata as claras em neve.

Quando aquele creme esfriar misture a caixinha de creme de leite, mexa bem, após misture as claras em neve incorporando-as devagar para não perder o ponto.

Em uma panela adicione o açúcar até que ele vire caramelo.

Em uma forma de pudim ou uma marinex coloque o caramelo, espalhe bem deixe esfriar por cerca de 15 minutos.

Após esfriar adicione a massa do sorvete, leve ao congelador por cerca de 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43922-pudim-de-sorvete-da-cris.html