PUDIM DE AMÊNDOAS COM ÁGUA DE ROSAS

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de amêndoas picadas

1/2 xic (chá) de açúcar

200 grs de biscoito inglês

1 xícara (chá) vinho branco

1 colher (sopa) manteiga

4 ovos separados

1/4 xícara (chá) de água de rosas

água (suficiente para cozinhar)

MODO DE PREPARO

Misture as amêndoas com o açúcar, esfarele os biscoitos e misture com o vinho.

Acrescente a manteiga e as gemas, junte com a mistura de amêndoas e adicione a água de rosas.

Junte por ultimo as claras em neve. Unte bem uma forma com manteiga, enfarinhe-a e embrulhe bem com papel alumínio.

Coloque em uma panela com água até a metade da forma (cozinhar em banho-maria), ou em panela específica, por 20 minutos em fogo lento.

Deixe esfriar naturalmente.

Desenforme e decore.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44845-pudim-de-amendoas-com-agua-de-rosas.html