

PUDIM DE QUEIJO DA BISA

INGREDIENTES

4 ovos

10 colheres (sopa) de açúcar refinado(não muito cheias)

1 copo e meio de queijo ralado (qualquer queijo)

3 colheres rasas de farinhas de trigo

1 xícara e meia de leite

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e bata as claras em neve,depois misture as gemas com a clara e com os outros ingredientes e bata bem.

Coloque em uma forma furada 1/2 xícara de açúcar, coloque no fogo brando para caramelar a forma.

Esparrame a calda na forma para caramelar,despeje a massa e leve ao forno em banho-maria por 50 minutos.

Depois de pronto deixe esfriar para desenformar, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46301-pudim-de-queijo-da-bisa.html>