

PUDIM DELICIOSO DE QUEIJO

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar cristal

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 pires bem cheio de queijo mineiro ralado, mas o queijo tem que estar bem curado (maduro, bem firme)

600 ml de leite

Açúcar o quanto baste para caramelar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve bem firme, depois acrescente as gemas uma por uma batendo delicadamente.

Acrescente as 6 colheres de açúcar aos poucos, a farinha de trigo peneirada, o queijo ralado e o leite, misture bem.

Despeje em uma forma de pudim caramelizada com açúcar e cozinhe em banho-maria por uns 50 minutos, ou até que enfie um garfo ou palito e o mesmo saia limpo.

Espere esfriar e desenforme.

Leve à geladeira e siva gelado, é uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46779-pudim-delicioso-de-queijo.html>