

PUDIM DE FRANGO

INGREDIENTES

2 peitos de frango
3 colheres de sopa de óleo
2 tometes sem pele e sementes picados
2 claras em neve
1 colher de café de sal
1 xícara de maizena
1/2 xícara de leite
2 gemas
1 colher de chá de noz-moscada
4 colheres de sopa de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com o tempero a gosto lembrando que todo o tempero deve bater no liquidificador.

Acrescente sal a gosto, cominho a gosto, o óleo, 2 xícaras de água, até o frango ficar macio. Retire o frango quando cozido e desfie.

Leve ao fogo o caldo do cozimento com a maizena dissolvida no leite, mexendo sempre, até engrossar.

Junte a noz-moscada, queijo ralado e as gemas misturando bem.

Retire do fogo e acrescente a carne desfiada e as claras em neve.

Asse em forma de buraco no meio untada e leve ao forno em banho-maria por 30 minutos. Ela fica mole quando quente deixe amornar um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49677-pudim-de-frango.html>