MOUSSE PUDIM DE LIMÃO

INGREDIENTES

3/4 de xícara de açúcar

1/4 xícara de maisena

2 1/2 xícaras de leite

3 gemas de ovos, levemente batidos

2 colheres de sopa de raspas de limão ralado

1/2 xícara de suco de limão fresco

2 colheres de sopa de manteiga sem sal, em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar e o amido de milho juntos em um recipiente.

Adicione o leite e bata até ficar homogêneo. Adicione as gemas, as raspas e o sal, coloque em uma panela e cozinhe, mexendo sempre, em fogo médio até engrossar.

Retire a panela do fogo e misture o suco de limão e manteiga. Despeje por uma peneira em uma tigela grande ou 4 travessas individuais.

Leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50358-mousse-pudim-de-limao.html