

PUDIM BELGA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite(usar a lata para medir)
- 2 ovos
- 2 colheres de amido de milho
- 1 gelatina do sabor de sua preferência
- 250 ml de água quente
- 250 ml de suco de laranja
- 2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Misturar em uma panela o leite condensado, leite, as gemas e o amido de milho.

Levar a mistura ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar, coloque a mistura em um refratário, reserve.

Dissolva a gelatina na água quente e acrescente o suco de laranja, reserve.

Bata as claras em neve acrescente o açúcar e o creme de leite delicadamente, misture à gelatina preparada.

Coloque sobre o creme reservado,leve à geladeira por aproximadamente 6 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53649-pudim-belga.html>