

# PUDIM EM CLARAS

## INGREDIENTES

Manteiga para untar

8 claras

1 xícara de açúcar

1 colher de chá de casca de limão ralada (opcional)

## MODO DE PREPARO

Unte com manteiga uma fôrma redonda para pudim com buraco no meio. Reserve.

Coloque as claras na tigela grande da batedeira e bata-as em velocidade alta, até formar picos firmes.

Sem parar de bater acrescente o açúcar aos poucos, 2 colheres de sopa de cada vez, até que a mistura adquira consistência novamente.

Se for acrescenta casca de limão ralada, faça-o neste momento e bata mais um pouco para que fique bem misturada.

Coloque o pudim na fôrma reservada às colheradas , alisando bem com uma colher. Bata ligeiramente a fôrma sobre a mesa ou sobre a pia para dissolver eventuais bolhas de ar.

Coloque a fôrma em banho-maria e leve ao forno moderado (170°C). Deixe assar por cerca de 35 minutos ou até que a superfície fique ligeiramente dourada (o pudim cresce e depois abaixa um pouco).

Deixe esfriar e depois desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55123-pudim-em-claras.html>