

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>