

PUDIM CHINÊS

INGREDIENTES

- 1 pacote de gelatina de cereja
- 1 lata de leite condensado
- 2 1/2 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 3 ovos (gemas e claras separadas)
- 2 colheres de maisena
- 8 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Faça um creme com o leite condensado, as gemas, o leite, 2 colheres de açúcar e a maisena

Coloque num pirex de vidro e reserve

Bata as claras em neve

Acrescente 6 colheres de açúcar

Dissolva a gelatina em um copo de água fervendo e misture tudo

Jogue por cima do creme reservado

Coloque na geladeira por no mínimo 6 horas (para a gelatina endurecer)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12482-pudim-chines.html>