

SOBREMESA DE PREGUIÇOSO COM 2 INGREDIENTES, RAPIDINHA E DELICIOSA!

INGREDIENTES

8 claras de ovo

16 colheres de sopa de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Coloque as claras numa tigela e bata na batedeira até ficarem bem firmes.

Vá colocando o açúcar aos poucos, batendo muito bem entre cada adição.

Depois de acrescentado todo o açúcar, continue batendo por mais 5 minutos.

O suspiro deve ficar bem duro.

Coloque o suspiro dentro de uma forma previamente caramelada.

Coloque a forma dentro de uma assadeira com um pouco de água.

Leve em banho-maria em temperatura baixa (120º graus) por cerca de 30 minutos.

O pudim deve estar dourado por cima.

Retire do forno e deixe ficar morno.

Coloque um prato por cima da forma e vire de uma vez.

Levante a forma delicadamente para o pudim ir "caíndo" aos poucos.

É importante não desenformar o pudim quente, pois pode quebrar.

Também não deve estar frio, pois pode não sair da forma.

Uso essa receita quando faço fios de ovos, pois as claras que sobram, nunca se têm o que fazer com elas.

Caso tenha mais claras de ovos, vá dobrando o açúcar proporcionalmente, ou faça mais pudins.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14958-sobremesa-de-preguicoso-com-2-ingredientes-rapidinha-e-deliciosa.html>