

PUDIM CREME DE NEVE, O MEU FAVORITO!

INGREDIENTES

- 5 claras de ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 10 colheres de sopa de açúcar para o pudim
- 5 colheres de açúcar para o caramelo
- 1 forma média com furo no centro
- 1 colher de água

MODO DE PREPARO

PUDIM: bata as claras na batedeira espere ficar em neve coloque a essência de baunilha e acrescente aos poucos as colheres de açúcar, a cada colher de açúcar aguarde alguns segundos para a próxima isso com a batedeira em movimento. Ela vai ficar firme mais ou menos na consistência de suspiro.

Calda: Faça o caramelo, pode ser direto na forma com furo. Coloque a o açúcar na forma leve ao fogão em fogo baixo, derreta o açúcar e acrescente a colher de água para ele ficar mais liquido e suave espere derreter novamente e tire do fogo. Coloque o pudim na forma caramelada, asse por mais ou menos 30 min á 150 graus. Ou até que doure por cima, desenforme morno para soltar mais fácil. pronto agora é só saborear, ele literalmente derrete na boca.

OBS: fiz uma receita e sobrou as claras e fiquei com dó de joga-las fora, então fiz esse pudim muuuuuito bom.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15600-pudim-creme-de-neve-o-meu-favorito.html>