



RECEITAS DA FIA

Pudim de claras

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-claras

Já experimentou esse pudim de claras com baba de moça, é super delicioso. Confira!

Pudim de claras

 45min

 1 pudim

Ingredientes

PUDIM

- 2 xícaras de (chá) de açúcar
- 1/2 xícara de (chá) de água
- 10 claras batidas em ponto de neve
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA BABA DE MOÇA

- 250 grs de açúcar
- 100 ml de água
- 7 gemas peneiradas
- 125 ml de leite de coco
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque uma xícara de açúcar e 1/2 xícara de água para fazer uma calda.
2. Unte uma forma de buraco no meio com a calda. Reserve.
3. Bata em uma batedeira 10 claras até o ponto de neve.
4. Acrescente aos poucos, sem parar de bater, uma xícara de açúcar. Por último, adicione o fermento em pó.
5. Coloque a mistura em uma forma caramelada e leve ao forno a 180°C, em banho maria, por aproximadamente 45 minutos. Desenforme ainda morno.

BABA DE MOÇA

1. Em uma panela, coloque o açúcar e a água. Mexa até formar uma calda.
2. Quando estiver fazendo bolhas grandes, acrescente as gemas, o leite de coco e a manteiga.
3. Mexa até ferver.
4. Coloque a baba de moça sobre o pudim e está pronto para servir.

