

Sua contribuição é essencial para o **CRESCIMENTO** da nossa cidade.

IPTU Premiado



QUEM PAGOU EM DIA
concorrerá a um caminhão de prêmios

SORTEIO 10/02/2023
NA PRAÇA DA MATRIZ

CONSULTE O REGULAMENTO
Aproxime a câmera do seu celular

WWW.DRACENA.SP.GOV.BR
se conecte com a gente!

PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

PUDIM DE SORVETE

INGREDIENTES

- 1- 1 lata de leite condensado
- 2- 2 latas de leite líquido (use a lata de leite condensado como medida)
- 3- 4 ovos
- 4- 1 lata de creme de leite
- 5- 5 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela,

coloque o leite condensado, o leite e as gemas.

- 2- Leve ao fogo sem levantar fervura.

- 3- Quando esfriar, acrescente o creme de leite sem o soro, reserve.

- 4- Bata as claras com o açúcar, na batedeira, em ponto de suspiro.

- 5- Acrescente esse suspiro no creme reservado.

- 6- Coloque em forma para pudim untada com uma calda de chocolate de sua preferência.

- 7- Leve ao freezer por 6 horas ou mais dependendo do seu freezer, retire e espere uns minutinhos para desenformar.

- 8- Se quiser, acrescente mais calda, sirva a seguir.

