



Pudim de ricota com mel

Tempo de Preparo:

🕒 01:30

Rende:

🍽️ 6 a 8 Porções

Ingredientes

Para o pudim:

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 1 pitada de canela em pó
- 2 gemas
- ½ xícara (chá) de mel
- 2 claras

Para a calda:

- ½ xícara (chá) de mel

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Com a Manteiga Sem Sal Tirolez, unte uma forma de 25 cm de diâmetro com furo central.

Faça o pudim: No liquidificador, bata o Creme de Ricota Tirolez, a canela, as gemas e o mel.

Em uma tigela, bata as claras, com auxílio de um fouet (batedor de ovos), até que fiquem em ponto de neve (pico firme).

Ainda com o fouet, acrescente delicadamente a mistura do liquidificador à tigela, incorporando-a às claras. Coloque na

forma e leve ao forno, em banho-maria, por 30 minutos. Deixe esfriar, desenforme e leve à geladeira.

Prepare a calda: Em uma panela, coloque o mel e 1/2 xícara (chá) de água e leve ao fogo baixo, mexendo até dissolver bem. Deixe esfriar e espalhe sobre o pudim.