

PUDIM CASEIRO

Oito Ovos; Açúcar (oito colheres);
Farinha (duas colheres); Canela.

Batem-se as gemas e as claras à parte. Num
alguidar mistura-se tudo até ficar um creme.
Deita-se o creme para uma forma. A forma
põe-se em cima de um pote com água a ferver
para cozer. Já meio cozido acrescenta-se um
bocadinho de canela para ficar bem. [PVOI]

Receita cedida pela **Sr.^a Dona Ilda da Conceição Gonçalves**