

Hortifruti União na cozinha

Bolo pudim de mexerica

2 ovos

¼ xícara (chá) de suco de mexerica (ou laranja)

½ colher (chá) raspas de limão (ou laranja)

2/3 xícara (chá) leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara (chá) açúcar

½ xícara (chá) farinha

¼ colher (chá) de sal

Pré-aqueça o forno à 180C.

Coloque uma assadeira com cerca de 2cm de água no forno. Unte uma forma com capacidade para 4 xícaras. Reserve os ingredientes secos em uma tigela. Adicione as gemas, o suco, as raspas, o leite e a baunilha. Misture bem e adicione as claras batidas em neve com cuidado.

Despeje na forma untada e leve para assar dentro da assadeira com água, em banho-maria por cerca de 45-50 min, até que o bolo cresça e comece a se desprender das laterais.

Sirva morno.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos