**Pudim “caça marido” (do livro de receitas da tia Marlene) - 07/Abr/2015**

Ingredientes

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres de sopa de maisena

8 colheres de sopa de açucar

1 colher de sopa de baunilha

4 gemas

4 claras (em ponto de neve)

Preparo

Coloque todos os ingredientes, menos as claras, em uma panela. Misture previamente e leve ao fogo. Continue misturando (para não empelotar) até que a mesma se torne um creme relativamente grosso, retire do fogo e reserve.

Caramelize um refratário ou fôrma com três colheres de sopa de açúcar.

Despeje o creme no refratário.

A parte bata as quatro claras em ponto de neve, junte quatro gotas de limão e uma colher rasa de sobremesa de açucar. Bata novamente.

Distribua as claras em neve sobre o creme e coloque no forno (210º C) por 10 ou 15 min ou até as claras mudarem de cor.

Deixe esfriar e então coloque para gelar.

Obs.: pode-se diminuir a quantidade de açucar, em vez de 8 colheres, colocar 4 ou 5, vai depender se deseja mais doce ou não.