PUDIM DE COCO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

3 ovos

2 vidros de leite de coco

1 lata de leite condensado

50 g de coco ralado

1 colher (sopa) de amido de milho

para a calda: 1 xicara e 1/2 de açucar refinado 1/2 xicara de água

MODO DE PREPARO

Na forma para pudim, coloque o açúcar e mexa sem parar até que derreta bem e fique com cor de caramelo

Abaixe totalmente o fogo e coloque aos poucos a 1/2 xícara de água; deixe cozinhar até a calda ficar totalmente lisa

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador até misturar bem e reserve

Desligue o fogo e com cuidado coloque o pudim sobre a calda

Cubra a forma com papel alumínio, prendendo as bordas com um barbante em volta para que não entre água dentro da forma durante o cozimento

Em uma panela de pressão (aquelas de boca larga) coloque 3 xícaras de água

Coloque a forma já tampada corretamente com o papel alumínio

Tampe e deixe cozinhar 20 minutos após pegar pressão

Após os 20 minutos de cozimento, desligue o fogo e não retire a pressão da panela, nem abra até que se complete mais 20 minutos

Dado os 20 minutos restantes, abra a panela, retire a forma com cuidado e espere o pudim esfriar

Desenforme e leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou até que esteja bem gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11479-pudim-de-coco-na-panela-de-pressao.html