

# PUDIM DE COCO DA DALVA

## INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 200 g de ameixa preta
- 1 xícara (chá) rasa de açúcar
- 1 vidro de leite de coco
- 1 pacote de 100 g de coco ralado seco
- 4 colheres (sopa) de cheias de amido de milho

## MODO DE PREPARO

### PREPARO DAS AMEIXAS

- Em uma panela pequena, Derreta o açúcar até formar um caramelo.
- Junte 2 xícaras de água e ferva, até formar uma calda.
- Cozinhe um pouco as ameixas pretas (uns 20 minutos) nesse líquido. Reserve.
- Molhe uma forma de pudim, ou de gelatina (ligeiramente untada) com um pouco da calda de ameixa.

### PUDIM

- Coloque em uma panela todo o leite condensado, e dilua com 3 latas (use a lata do leite condensado como medida) de água.
- Na mistura fria, junte o amido de milho e mexa até dissolver. Junte o leite de coco e o coco ralado.
- Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre (para não formar grumos), até engrossar.
- Transfira a mistura para a forma e nivele.
- Espere esfriar e leve à geladeira, por 4 ou 5 horas.
- Desenforme e enfeite com o restante da calda e as ameixas pretas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13072-pudim-de-coco-da-dalva.html>