PUDIM DE COCO DA DALVA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

200 g de ameixa preta

1 xícara (chá) rasa de açucar

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 açucar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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