

# PUDIM CREMOSO DE COCO

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado  
1 vidro pequeno de leite de coco  
200 g de coco fresco ralado  
3 ovos  
2 xícaras de açúcar  
1/2 xícara de água fervente

## MODO DE PREPARO

Bata os quatro primeiros ingredientes no liquidificador (leite condensado, leite de coco, coco fresco e os ovos).  
Em uma panela, derreta o açúcar até dourar.  
Acrescente aos poucos a água quente, mexendo sempre, e deixe ferver até formar uma calda grossa.  
Misture bem a calda, principalmente nos lados e no fundo com uma colher de pau.  
Despeje a mistura em uma forma redonda para pudim que possa ir no forno, e leve ao forno em banho-maria por cerca de 40 minutos a 180° C.  
Deixe esfriar e desenforme.  
Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16142-pudim-cremoso-de-coco.html>