

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>