

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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