

PUDIM DELICIOSO COM LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 limão
- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite use a mesma medida da lata de leite condensado
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de maizena
- 400 g de coco ralado
- açúcar para o banho maria a gosto
- 1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Reúna o leite condensado, o leite, os ovos e acrescente maizena, depois misture.

Pegue o limão e rale a casca, depois coloque na mistura.

Em um liquidificador, coloque essa mistura e bata, depois pegue uma forma e derreta o açúcar para o banho maria.

Depois que o açúcar estiver derretido, passe a manteiga e assim untando a forma.

Coloque a mistura do liquidificador e leve ao forno 200 °C aproximadamente 30 minutos.

Quando estiver pronto, aguarde esfriar e desenforme e depois acrescente o coco ralado por cima do pudim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20585-pudim-delicioso-com-limao.html>