

PUDIM DE COCO COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 4 unidades de ovo
- 1 e 3/4 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 100 g de coco ralado hidratado em 5 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Com 3/4 xícara (chá) de açúcar, caramelize uma forma própria para pudim e reserve.

Bata bem os ovos no liquidificador até formar uma espuma.

Junte o açúcar restante, o leite, a manteiga, a farinha de trigo e bata mais um pouco.

Em seguida, acrescente o coco ralado hidratado e o queijo ralado e misture.

Despeje na forma caramelizada e leve ao forno médio (200 °C), preaquecido, em banho-maria, até que fique firme.

Sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21567-pudim-de-coco-com-queijo.html>