

MANJAR DE COCO (PUDIM)

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 caixa de leite condensado (395 g)

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 garrafa de leite de coco (200 ml)

1 xícara (chá) bem cheia de amido de milho

1 pacote de gelatina sem sabor (15 g)

1 pacote de coco ralado (100 g)

margarina e açúcar para untar a forma

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, misture rapidamente o leite, o leite condensado, o creme de leite e o leite de coco.

Vá adicionando o amido de milho aos poucos e dissolva muito bem.

Despeje o conteúdo numa panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, após 15 ou 20 minutos. Quando a mistura engrossar e começar a ferver, você pode diminuir o fogo.

Prepare a gelatina sem sabor com 5 colheres (sopa) de água fria e deixe hidratar por um minuto.

Leve então ao microondas por 15 segundos e adicione à mistura ainda no fogo.

Desligue o fogo e unte uma forma com margarina e açúcar, despeje o conteúdo da panela na forma logo em seguida.

Deixe esfriar por 30 a 60 minutos e depois leve à geladeira por 3 horas, após isso ele estará firme para desenformar.

O coco ralado pode ser adicionado diretamente na mistura após o fogo ser desligado ou então pode servir de cobertura, mas eu utilizei metade na mistura e metade para cobrir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25605-manjar-de-coco-pudim.html>