

PUDIM DE COCO FÁCIL E MARAVILHOSO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 5 colheres (sopa) de açúcar

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado

leite de vaca (use a mesma medida da lata de leite condensado)

200 ml vidro de leite de coco

3 ovos

150 g de coco ralado

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma forma para pudim, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo até que esteja derretido.

Espalhe toda a calda pela forma e reserve.

PUDIM:

Pudim: Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma consistência cremosa.

Despeje a massa na forma caramelizada.

Cubra com papel-alumínio e faça pequenos furos com um garfo para que não prenda o vapor.

Asse em banho-maria em forno médio (180°C), por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Após o tempo determinado, verifique se está firme e retire do forno.

Deixe esfriar e leve à geladeira por cerca de 3 horas.

Desenforme, sirva e depois me conta!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26020-pudim-de-coco-facil-e-maravilhoso.html>