

PUDIM CREMOSO DE LEITE CONDENSADO COM COCO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 1 e 1/2 lata de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)
- 2 xícaras (chá) de coco ralado

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:

PUDIM:

Em uma panela coloque a água e o açúcar até dar ponto de caramelo.

Coloque na forma de pudim e reserve.

Pudim: No liquidificador coloque o leite condensado, os ovos e o leite, bata por 3 minutos.

Coloque na forma e jogue por cima 1 das xícaras de coco ralado.

Asse em forno com temperatura de 200°C por 1 hora ou até ficar no ponto de estar dourado e assado.

Ao retirar do forno, deixar esfriar e colocar na geladeira por 2 horas.

Desenformar em um prato fundo para não derramar a calda.

Coloque o coco da última xícara e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29919-pudim-cremoso-de-leite-condensado-com-coco.html>