

PUDIM MARAVILHA

INGREDIENTES

2 xícaras e 1/2 (chá) de leite

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara chá de queijo ralado

4 ovos

5 colheres (sopa) de leite ninho

coco ralado a gosto

1 xícara (chá) de açúcar (para o caramelo)

MODO DE PREPARO

Faça um caramelo com uma xícara de açúcar, coloque numa forma para pudim e reserve.

Bata todos os outros ingredientes no liquidificador.

Despeje na forma, por cima do caramelo com cuidado para não misturar.

Leve ao forno médio em banho-maria por mais ou menos 2 horas coberto com papel alumínio ou até que perceba que já está cozido.

Deixe esfriar totalmente.

Desenforme e leve à geladeira por 2 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30790-pudim-maravilha.html>