

PUDIM DE COCO DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 200 g de coco ralado (fresco)
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de água quente

MODO DE PREPARO

- Bata tudo no liquidificador.
- Derreta o açúcar até dourar.
- Acrescente aos poucos a água quente, mexendo sempre.
- Deixe ferver até formar uma calda grossa.
- Espalhe bem a calda com uma colher de pau no fundo e nos lados de uma forma redonda para pudim.
- Despeje a mistura na forma e leve ao fogo, em banho-maria, por cerca de 40 minutos.
- Deixe esfriar e desenforme.
- Sirva gelado.
- O rendimento é de acordo com cada porção.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30999-pudim-de-coco-de-micro-ondas.html>