

# PUDIM DE ABÓBORA COM COCO E AMEIXA

## INGREDIENTES

Calda caramelizada feita com  $\frac{3}{4}$  xícara (chá) de açúcar e  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de água

250 g de abóbora madura

250 ml de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

100 g de coco ralado

1/2 lata (pequena) de ameixa em calda sem caroço

## MODO DE PREPARO

Coloque a calda caramelizada em uma forma de pudim e deixe esfriar. Cozinhe a abóbora em pouquinha água até quase secar.

Bata a abóbora, o leite, a farinha de trigo, os ovos e o açúcar no liquidificador.

Desligue e misture o coco ralado.

Despeje na forma e cozinhe em banho-maria.

Espere esfriar e leve à geladeira.

Desenforme depois de gelado e decore com as ameixas e a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32623-pudim-de-abobora-com-coco-e-ameixa.html>