PUDIM CREMOSO

INGREDIENTES

4 ovos

1 caixa de creme de leite

1 e 1/2 caixas de leite condensado

1 caixa de leite (a mesma caixa de leite condensado)

1/2 pacote de coco ralado

1 limão

1 xícara de açúcar

1/2 colher de maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela leve ao fogo o açúcar até formar um caramelo.

Bata tudo no liquidificador , os ovos, o leite condensado e o creme de leite.

Acrescente 3 colheres de coco ralado.

Faça raspas do limão e adicione também juntos no liquidificador.

Para finalizar coloque a maisena.

Caramelize a forma de pudim e leve ao banho maria por 50 minutos.

Retire-o do fogo e deixe-o esfriar na geladeira por 2 horas.

Desenforme em uma vasilha que caiba o pudim,e para finalizar adicione o restante de coco ralado, leite condensado.

Para dar um toque especial raspe o restante do limão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34022-pudim-cremoso.html