

PUDIM DE PADARIA TRADICIONAL

INGREDIENTES

4 ovos

3 xícaras de chá de açúcar

200 ml de leite de coco

4 xícaras de chá de leite

50 g de coco ralado

3 xícaras de chá de farinha de trigo

cobertura de sorvete sabor caramelo

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador até ficarem clarinhos.

Acrescente o açúcar e bata bem.

Adicione o leite de coco e metade do leite e bata mais um pouco.

Adicione o coco ralado.

Em uma tigela despeje metade do líquido.

Na outra metade do liquidificador acrescente a farinha aos pouco e o restante do leite.

Acrescente o líquido do liquidificador com o da tigela e misture bem.

Em uma forma redonda (aproximadamente 30 cm de diâmetro) espalhe uma camada da cobertura de sorvete sabor caramelo, somente no fundo.

Leve para assar em forno preaquecido em banho-maria por 1 hora a 200°C.

Para melhor resultado a água do banho-maria deverá ser colocada já quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34646-pudim-de-padaria-tradicional.html>