

PUDIM DE BEIJINHO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Para a calda, em uma panela, misture os ingredientes e leve ao fogo médio por 10 minutos ou até formar uma calda dourada. Espalhe em uma forma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro. Bata o restante dos ingredientes no liquidificador e transfira para a forma. Leve em forno médio preaquecido em banho-maria por 1 hora ou até firmar. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme, polvilhe com coco e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34660-pudim-de-beijinho.html>