

PUDIM DE PÃO E LEITE EM PÓ COM IOGURTE DE COCO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 3 pães de leite

5 colheres (sopa) de leite em pó

1/2 copo de leite líquido

4 ovos

1 copo (americano) de iogurte de coco

essência de coco

CALDA:

Calda: essência de baunilha

1 copo (americano) e açúcar

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Deixe de molho por 20 minutos os pães com o leite líquido.

Coloque no liquidificador todos os ingredientes com duas tampinhas da essência de coco e bata por 5 minutos, reserve.

CALDA:

Calda: Deixe o açúcar derreter e dourar um pouco, retire do fogo e acrescente a água e uma tampinha de essência de baunilha. Deixe ferver até o açúcar desmanchar novamente.

Coloque a calda em uma forma de sua preferência e depois o creme de pudim.

Deixe gelar e depois sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34677-pudim-de-pao-e-leite-em-po-com-iogurte-de-coco.html>