

PUDIM SURPRESA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

800 g de doce de leite (2 potes de 400 g para facilitar)

200 g de creme de leite

coco ralado

200 ml de leite (1 copo americano)

3 ovos

1 colher (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Unte com margarina sem sal e enfarinhe a forma para pudim.

Bata no liquidificador 400 g (1 pote) de doce de leite, o leite, os ovos e a farinha de trigo.

Despeje a mistura na forma de pudim e leve ao forno preaquecido a 180°C em banho-maria, coberto com papel alumínio por 45 minutos.

Após esse tempo retire o papel alumínio e coloque o pudim de volta ao forno por mais 10 minutos para ficar bem moreninho.

Após esse tempo de 10 minutos, retire o pudim do forno e espere esfriar para desenformar.

CALDA:

Calda: Bata no liquidificador 400 g de doce de leite (1 pote) e 200 g de creme de leite.

Se necessário leve essa mistura ao fogo para engrossá-la.

MONTAGEM:

Montagem: Após desenformar o pudim, cubra-o com a calda e polvilhe coco ralado.

Leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34828-pudim-surpresa-de-doce-de-leite.html>