

PUDIM COM COCO SEM CHEIRO DE OVO

INGREDIENTES

1 lata ou caixinha de leite condensado de 395 g

leite: use a mesma medida da lata ou caixinha

1 ovo inteiro

100 ml de leite de coco (meia garrafinha)

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de leite em pó (opcional)

5 a 7 colheres de sopa de açúcar cristal (calda)

MODO DE PREPARO

Faça a calda na forma de pudim, usando o açúcar (5 a 7 colheres).

Reserve a calda, deixe esfriar.

Bata no liquidificador o leite condensado, ovo, amido de milho, leite de vaca e o leite de coco (também o leite em pó, opcional).

Misture bem todos os ingredientes, em seguida coloque a mistura para cozinhar na forma com a calda já fria ou morna.

Cozinhe em banho maria por 1:30 horas.

Este tempo se refere para formas à vapor (que cozinham legumes).

Caso sua forma de pudim possua outro método de cozimento esteja atento ao ponto do pudim. Quando cozido, espere esfriar, quando frio, coloque o pudim ainda na forma, dentro do congelador por 15 minutos. Jamais deixe o pudim congelar.

Retire do congelador, passe um garfo em volta do pudim e desenforme.

Caso ele esteja grudado na forma, coloque a forma por 3 minutos no fogo alto, em seguida desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35378-pudim-com-coco-sem-cheiro-de-ovo.html>