

PUDIM DE LARANJA E COCO

INGREDIENTES

- 1 xícara(chá) de açúcar
- 1/2 xícara(chá) de água
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 medida(da lata de leite condensado) de suco de laranja
- 1/2 vidro de leite de coco(100 ml)
- 1 pacote de coco ralado(50 g)
- 4 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.

Junte a água e mexa com uma colher de cabo longo. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar.

Forre com a calda uma forma com furo central(19 cm de diâmetro) e reserve.

Bata o leite condensado, o suco de laranja, o leite de coco, o coco ralado e os ovos no liquidificador.

Despeje na forma reservada. Asse em banho-maria, em forno médio, preaquecido, por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35479-pudim-de-laranja-e-coco.html>