

PUDIM DE AIPIM FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de aipim ralado

7 ovos

100 g manteiga ou margarina

3 xícaras de açúcar

1 xícara de água

200 g de coco ralado natural (pode ser o seco, mas nesse caso tem de umedecer conforme instruções do pacote)

MODO DE PREPARO

Escorra o aipim ralado em um pano de prato para tirar um pouco do amido.

Faça uma calda em ponto de fio com a água e o açúcar

Jogue a calda fervendo sobre o aipim ralado já escorrido e mexa (ele dá uma pré-cozida).

Junte a manteiga e o coco ralado.

Bata os ovos separadamente e junte à mistura.

Unte uma forma com óleo e farinha de trigo

Asse em forno a 180°C por cerca de 45 minutos.

Ele parece com o aspecto de queijadinha de forno.

Não precisa usar batedeira ou liquidificador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38891-pudim-de-aipim-facil.html>