

PUDIM DE LEITE EM PÓ COM COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

20 colheres de sopa de leite em pó

8 colheres de sopa de açúcar

100 g de coco ralado queimado

3 ovos

1 xícara de leite de caixinha

1 xícara de água

Açúcar para calda ou cobertura de sorvete de caramelo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 minutos.

Faça uma calda de açúcar queimado no fogão e coloque numa forma própria para micro-ondas.

Se tiver cobertura de sorvete de sabor caramelo, poderá ser utilizada também.

Despeje o conteúdo do liquidificador sobre a calda e leve ao micro-ondas por 11 minutos em potência máxima.

Espere esfriar, leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39365-pudim-de-leite-em-po-com-coco-queimado.html>