

PUDIM DE COCO DA CRIS

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo: 10 colheres de açúcar

CALDA CARAMELIZADA:

Calda caramelizada: 1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara de água

PUDIM:

Pudim: 2 ovos

1 lata de leite condensado

600 ml de leite

1 colher de sobremesa de maisena

1 colher de sobremesa de farinha de aveia (opcional, porém torna o pudim mais nutritivo)

4 colheres de sopa de leite de coco

100 g de coco em flocos

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Derreta o açúcar em fogo baixo até ficar dourado em uma panela de fundo largo. Junte meia xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher de cabo longo. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar. Reserve. Colocar no pudim quando ele começar a cozinhar e deixar terminar de assar.

PUDIM:

Pudim: Bata no liquidificador, primeiramente os ovos depois acrescente o leite condensado, leite, a maisena, a farinha de aveia, o leite de coco e o restante do coco em flocos (deixe um pouco para decorar o pudim). Depois despeje na forma de pudim reservada. Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos. Quando começar a cozinhar despejar a calda caramelizada e deixar terminar de assar. Depois de frio, leve para gelar.

Desenforme e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39788-pudim-de-coco-da-cris.html>