# PUDIM MINEIRO

## INGREDIENTES

1 pacote de coco de 100 g

4 ovos

1/2 xícara de chá de manteiga

3 xícaras de chá de açúcar

3 xícaras de chá de mandioca ralada

1 xícara de chá de farinha de trigo

2 xícaras de chá de queijo ralado

1/2 litro de leite de vaca

## MODO DE PREPARO

Torça a mandioca ralada em um pano para sair o liquido e reserve.

Bata por 5 minutos na batedeira os ovos com a manteiga e as 2 xícaras de chá de açúcar.

Acrescente a mandioca a farinha de trigo, o leite e bate por mais 3 minutos.

Acrescente o queijo, misture bem e reserve.

Caramelize uma forma de pudim com açúcar, despeje o creme na forma e leve ao forno preaquecido para asar em banho-maria por cerca de 1 hora, ou até que enfiando um palito no pudim e ele saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42594-pudim-mineiro.html