PUDIM DE PÃO (FEITO COM LEITE DE COCO)

INGREDIENTES

MASSA DO PUDIM:

Massa do pudim:3 pães amanhecidos

1 garrafinha de leite de coco (a mesma medida da garrafinha de leite de coco) de água

1 colher (cheia) de sopa de manteiga

1 xícara de açúcar

2 ovos

uva passa para decorar ou ameixas (essa parte fica ao seu critério)

CALDA DO PUDIM:

Calda do pudim:1 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente faça a calda do pudim.

Em uma panela coloque o açúcar e leve ao fogo médio sem mexer, apenas balançando a panela, até derreter(não deixe a calda ficar muito escura, senão ela vai ficar amargando) quando a calda derreter e virar um caramelo, coloque na forma de pudim e com a ajuda de uma colher, espalhe ao redor da forma, até a metade dela (como se estivesse untando) e espere esfriar e endurecer.

Enquanto isso, faça a massa do pudim.

Corte os pães em pedacinhos, e coloque no liquidificador junto com os outros ingredientes (exceto a uva passa) e bata até virar uma massa lisa.

Após este processo, despeja a massa na forma untada com o caramelo e leve ao forno em banho-maria por 50 minutos ou até pegar uma consistência boa, lembrando que, esse pudim é um pudim cremoso, ao fazer o teste do palito, ele nunca irá sair lisinho, então o ponto do pudim, é um ponto em que, se você der uma leve balançada na forma, a massa não irá sair do lugar.

Para desenformar, vai passando uma faca ao redor do pudim, para ajudar a soltar ele da forma, após isso coloque um prato liso em cima da forma e vire-a de cabeça para baixo, tire a forma do pudim, que ficará por cima do prato, e leve a geladeira, lembrando que, para desinformar, é necessário o pudim estar em temperatura ambiente, decore com a uva passa e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43481-pudim-de-pao-feito-com-leite-de-coco.html