PUDIM COCADA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:2 xícaras (chá) de açúcar

1|2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Para fazer a calda, em uma panela, dissolva o açúcar na água e leve ao fogo baixo para dissolver sem mexer por 12 min ou ate obter um caramelo dourado.

Despeje em uma forma de buraco de 22 cm de diâmetro e gire para untar a lateral com o caramelo.

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite,o leite de coco, coco ralado, os ovos, as gemas e a farinha de trigo até ficar homogêneo.

Despeje na forma e leve ao forno médio preaquecido por 45 minutos ou até dourar e firmar.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 a 4 horas.

Desenforme e, se desejar, sirva decorado com coco ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44455-pudim-cocada.html