

PUDIM DO RENAN

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado (de preferência moça)

2 medidas da lata de leite condensado de leite integral

3 ovos

5 gotas de essência de baunilha

coco úmido em flocos a gosto

CARAMELO:

Caramelo: 250 ml de água

250 g de açúcar

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Coloque os ovos, leite, leite condensado e a essência de baunilha no liquidificador e bata por 2 minutos.

Depois adicione o coco em flocos na mistura e bata no liquidificador por 5 segundos.

Adicione o caramelo em uma forma com furo e depois coloque a mistura na forma e coloque no forno com a potência alta em banho-maria por 45 minutos.

CARAMELO:

Caramelo: Em uma leiteira adicione o açúcar e mecha bem no fogão.

Depois adicione a água e mexa ao ponto de caramelo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45041-pudim-do-renan.html>