PUDIM DE GELADEIRA SABOR COCO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado de 395 g

3 caixinhas de creme de leite de 200 ml sem soro

3 pacotes de 50 g de coco ralado (150 g)

1 vidro de leite de coco de 200 ml

2 colheres rasas de sopa de leite em pó

1 lata de ameixa

2 gelatinas incolores em pó sem sabor de 24 g (marca Dr. Oetker)

1 forma de bolo com furo no meio de plástico ou vidro

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador todo o leite condensado, todo creme de leite, 200ml de leite de coco, 100 g de coco ralado, 2 colheres de sopa rasa de leite em pó.

Em seguida coloque em um papeiro de alumínio 10 colheres se sopa de água em temperatura natural junto com os 2 pacotinhos de gelatina sem sabor incolor de 24 g, leve ao fogo baixo sem deixar ferver (apenas para ativar a gelatina).

Em seguida misture a gelatina pronta aos outros ingredientes que se encontram no liquidificador com a ajuda uma colher (não usar o liquidificador para misturar a gelatina).

Unte com uma camada fina de margarina a forma com a ajuda de um papel toalha.

Leve ao congelador por 3 horas.

Tire da forma colocando em um prato, decore com 50 g de coco ralado e ameixa ou como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45850-pudim-de-geladeira-sabor-coco.html