AUTÊNTICO PUDIM DE PADARIA

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda:2 xícaras de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Prepare a calda derretendo o açúcar na própria forma, reserve para esfriar.

Enquanto a calda esfria coloque no liquidificador o leite, os ovos, a margarina, o açúcar e a farinha de trigo, bata por 4 minutos.

Desligue o liquidificador e acrescente o coco e o queijo ralado, misture com uma colher sem bater.

Coloque a mistura na forma com a calda e leve para assar em banho maria por 1 hora e meia.

Deixe esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46362-autentico-pudim-de-padaria.html