

PUDIM LIGHT DE COCO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 xícara (chá) de leite em pó desnatado (60 g)

1 colher (sobremesa) de margarina light (7 g)

1/2 xícara (chá) de água fervente (100 ml)

1 vidro de leite de coco light (200 ml)

3 ovos

CALDA:

Calda: 1/2 xícara (chá) de açúcar light

1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Ferva a água com o açúcar até obter um caramelo claro.

Retire do fogo e, rapidamente, encoste o fundo da panela em uma bacia de água fria para interromper o cozimento.

Forre o fundo da fôrma com a calda e reserve.

PUDIM:

Pudim: Bata os 4 primeiros ingredientes no liquidificador por cerca de 3 minutos. Adicione o leite de coco e os ovos e bata somente para misturar. Despeje na fôrma forrada com caramelo e asse no forno pré-aquecido, em banho-maria, até firmar. Depois de frio, leve à geladeira, de preferência de um dia para o outro. Desenforme e sirva gelado.

Não aconselho congelamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46550-pudim-light-de-coco.html>