PRESTÍGIO CREMOSO

INGREDIENTES

1 caixa de pudim de coco

1 pacote de coco ralado

2 colheres de sopa de margarina

1/2 xícara de chá de açúcar

4 xícaras de chá de leite

1 colher de amido de milho

1 caixa de creme de leite (200 ml)

1 colher de sopa de coco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Para o recheio misture o coco ralado, 1 colher de margarina, o açúcar, 1 xícara de chá de leite e o amido de milho.

Leve ao fogo até levantar fervura e começar a desgrudar do fundo da panela.

Prepare o pudim com o restante do leite e da margarina seguindo as instruções da embalagem.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite mexendo sempre até esfriar. Despeje metade do pudim em um pírex de vidro,acrescente o recheio de coco, por cima o resto do pudim.

Leve o coco reservado ao fogo baixo mexendo sempre até queimar levemente, quando estiver ligeiramente queimado decore a sobremesa.

Leve à geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48831-prestigio-cremoso.html