

PUDIM RÁPIDO DE COCO E UVAS CARMELADAS

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

2 xícaras de leite

100 g de coco ralado

1 lata de creme de leite

1 vidro de leite de coco

200 g de uvas rosadas sem sementes

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem.

No liquidificador bata a gelatina, o leite condensado, o leite, o coco ralado, o creme de leite e o leite de coco.

Coloque em uma forma para pudim untada com um pouco de óleo.

Leve à geladeira até firmar.

Em uma panela, misture o açúcar e a água.

Leve ao fogo brando e deixe cozinhar sem mexer até dar ponto de calda.

Desligue o fogo e coloque as uvas.

Espere esfriar.

Desenforme o pudim e distribua a calda com as uvas por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52277-pudim-rapido-de-coco-e-uvras-carmeladas.html>