PUDIM PIÑA COLADA

INGREDIENTES

3 vidros (600 ml) de leite de côco

1 garrafa (500 ml) de suco de abacaxi concentrado

Açúcar ou adoçante a gosto

4 colheres das de sopa cheias de amido de milho

1 pacote de coco ralado umedecido

Para decorar, frutas em calda (ameixa preta, abacaxi etc)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite de coco com suco de abacaxi e o açúcar ou adoçante suficiente para que fique doce, porém não em excesso (adapte ao seu gosto).

Adicione o amido de milho e bata para dissolver. Leve ao fogo baixo em uma panela, misturando o coco ralado e mexendo sempre para não empelotar ou grudar no fundo, até aparecer o fundo da panela (ponto de manjar).

Coloque em forma furada no meio e umidecida. Deixe esfriar, leve à geladeira para endurecer, desenforme e decore com fruta em calda a seu gosto (fica muito saboroso com ameixa preta, abacaxi, figo ou pêssego).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52555-pudim-pina-colada.html