PUDIM DO JAJA

INGREDIENTES

1 Lata de leite condensado

1 1/2 Lata de leite

5 ovos

4 colher de sopa de farinha de trigo

1/2 xícara de chocolate em pó

1 colher de chá de fermento em pó químico

4 colher de coco relado desidratado

4 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Ligue o forno para aquecer por 10 minutos em 200°C.

Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado, farinha de trigo, chocolate e o leite por 5 minutos, por último o fermento, bater para misturar.

Faça uma calda com o açúcar deixe caramelizar, deixe esfriar um pouco.

Coloque a calda numa forma com furo no meio, coloque o pudim sobre a calda.

Leve ao forno, espere ficar moreninho em cima, em torno de 40 minutos ou no fogão em banho-maria por 40 minutos.

Aguarde esfriar e leve à geladeira.

É bom fazer de um dia para o outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54102-pudim-do-jaja.html