PUDIM DE PÃO COM COCO E AMEIXAS

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

3 pães franceses amanhecidos picados

1 lata de leite condensado

200 ml de leite de coco

A mesma medida da lata de leite de vaca

4 ovos grandes

100g de coco ralado seco

80 g de ameixas pretas picadas

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma própria para pudim, fazendo uma calda com o açúcar e a água.

No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, o leite de coco, a essência de baunilha e os pães.

Misture o coco ralado e as ameixas picadas e despeje na forma caramelada.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno em banho-maria por 45 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe por mais 25 minutos.

Desenforme depois de frio e leve à geladeira.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55147-pudim-de-pao-com-coco-e-ameixas.html