

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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