

BOLO-PUDIM DE COCO CREMOSO, PRA MIM É A MELHOR SOBREMESA QUE EXISTE!

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 3 ovos 1 colher de sopa de fermento em pó

MASSA DO PUDIM:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 2 ovos
- 1 pacote de coco

CARAMELO:

- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira ou à mão todos os ingredientes da massa, menos o fermento, bata bem e reserve.

Bata no liquidificador todos os ingredientes do pudim, bata bastante, até misturar bem.

Volte à massa do bolo e coloque o fermento, misture bem.

Faça o caramelo, leve o açúcar ao fogo até derreter, caramelize a forma toda.

Coloque primeiro o bolo.

Bem devagar jogue o pudim em cima da massa (se preferir despeje em cima do furo do meio da assadeira se for fechado).

Coloque para assar em banho-maria, a 180°, por aproximadamente 45 minutos.

Teste com um garfo para ver se está assado.

Deixe esfriar um pouco e desenforme com cuidado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13171-bolo-pudim-de-coco-cremoso-pra-mim-e-a-melhor-sobremesa-que-existe.html>