

PUDIM MOLINHO DE 9 MINUTOS! BEM CREMOSO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 medida de lata de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar para caramelar
- 100 g de coco em flocos para decorar
- 1 xícara (chá) de água fervente
- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de leite de coco
- 1 caixinha de mistura para maria-mole
- 100g coco ralado

MODO DE PREPARO

Coloque a mistura para maria-mole em uma tigela, junte a água e mexa até dissolver completamente

No copo do liquidificador, coloque a mistura de maria-mole já dissolvida, o leite condensado, o creme de leite, o leite e o leite de coco

Bata por alguns segundos e, quando estiver bem misturado, junte o coco ralado e torne a bater

Reserve

Coloque o açúcar em uma fôrma redonda de buraco no meio, própria para microondas, e leve ao forno por cerca de 8 minutos em potência alta para derreter

Espalhe bem, untando toda a fôrma com o açúcar derretido

Despeje a mistura do liquidificador e leve ao microondas por 9 a 11 minutos em potência alta

Retire do forno e leve à geladeira de um dia para o outro

Na hora de servir, desenforme e polvilhe com coco em flocos

Sirva bem gelado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13178-pudim-molinho-de-9-minutos-bem-cremoso-e-delicioso.html>