

PUDIM DE PADARIA DE 6 MINUTOS, O MAIS FÁCIL DO MUNDO! AMO!

INGREDIENTES

4 xícaras de leite,
4 ovos,
2 e ½ xícaras de açúcar,
3 xícaras de farinha de trigo,
100 gr de coco seco ralado e
50 gr de queijo parmesão ralado;

MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma para pudim, coloque os ingredientes no liquidificador começando pelos ingredientes líquidos e em seguida os sólidos, bata bem até formar uma mistura homogênea, depois de bater deixe a massa descansar por cerca de 5 a 6 minutinhos.

Coloque a mistura na forma caramelizada e leve para assar em banho-maria em forno médio pré-aquecido por cerca de 1 hora e 20 a 1 hora e 30 minutos ou até que enfiando um palito ele saia completamente limpo, depois de pronto, desligue o forno e espere o pudim esfriar para depois desinformar,

Desenforme e leve para a geladeira

Dica: Você pode polvilhar coco ralado antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13919-pudim-de-padaria-de-6-minutos-o-mais-facil-do-mundo-am.html>