

PUDIM ASSADO MAIS FÁCIL DO MUNDO! A SOBREMESA PERFEITA PRA NINGUÉM BOTAR DEFEITO!

INGREDIENTES

4 ovos
3 xícaras de chá de leite
2 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de farinha de trigo
50g de queijo ralado
50g de coco ralado
2 xícaras de chá de açúcar (para a calda)
1 xícara de chá de água (para a calda)

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar na forma de pudim e leve ao fogo até formar um caramelo. Em seguida acrescente a água e mantenha no fogo até que ela se incorpore com o caramelo (veja o vídeo no final da receita).

Espalhe por toda a forma e reserve até esfriar.

No liquidificador, bata o leite, os ovos, a margarina, o açúcar e a farinha de trigo, durante 4 minutos.

Desligue o liquidificador e misture o coco e o queijo ralado com uma colher.

Despeje a mistura na forma com a calda.

Leve ao forno médio preaquecido, em banho-maria, por 1 hora e meia.

Deixe esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14003-pudim-assado-mais-facil-do-mundo-a-sobremesa-perfeita-pra-ninguem-botar-defeito.html>