

PUDIM DE QUEIJADINHA, O MELHOR QUE EU JÁ COMI! DELICIOSO!

INGREDIENTES

Para o pudim:

395 grs. leite condensado

A mesma medida de leite líquido ou de coco

4 ovos inteiros

1 colher (sopa) de amido de milho ou farinha de trigo

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1 xícara (chá) de coco seco ralado

Para a Calda:

250 grs. de açúcar cristal

100 ml de água

MODO DE PREPARO

Pudim:

Reserve o queijo parmesão e o coco. Coloque os demais ingredientes no liquidificador. Bater em velocidade média por 2 minutos. Desligar o liquidificador e misturar com uma colher o queijo parmesão e o coco ralados, despejar na forma já untada com a calda e levar ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até dourar. Deixar esfriar, após levar a geladeira por 30 minutos e servir.

Calda:

Coloque o açúcar em uma panela e adicione a água.

Antes de ligar o fogo, mexa para uniformizar a mistura.

Cozinhe em fogo médio, sem mexer, até que se transforme em caramelo. Fique atenta à mudança de cor: a calda tradicional tem tom dourado-escuro.

Despeje na forma que irá receber o pudim. Se preferir, o processo pode ser feito diretamente na fôrma, caso a mesma seja inox ou alumínio.

Dica: Caso você não saiba fazer a calda, não se preocupe. Unte a forma com margarina e polvilhe com 3 colheres (sopa) de açúcar cristal, despeche a massa e leve-a ao forno, normalmente, surtirá o mesmo efeito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14748-pudim-de-queijadinha-o-melhor-que-eu-ja-comi-delicioso.html>