

PUDIM DIFERENTE, O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

Pudim

1 lata de leite condensado(395g)

300ml de leite

4 ovos

1 pacote de côco ralado (100g)

1 pacote queijo parmesão ralado (50g)

2 colheres (sopa) de farinha de trigo (sem fermento)

2 colheres (sopa) de açúcar

Calda

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara(chá) de água

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo da Calda:

Numa panela, em fogo baixo, coloque todo o açúcar e mexa até derreter completamente.

Vá adicionando a água aos poucos e mexa sem parar, até que o açúcar volte a derreter.

Depois que o caramelo estiver bem dissolvido, desligue o fogo.

Caramelize uma forma de pudim com essa calda e reserve.

Modo de Preparo do Pudim:

Junte todos os ingredientes no liquidificador.

Bata tudo por 2 minutos.

Despeje essa mistura na forma caramelada e cubra a forma com papel alumínio.

Leve para assar em forno preaquecido, 180°C, em banho-maria (com água quente) por cerca de 1 hora.

Retire do forno, aguarde esfriar e leve para a geladeira por 3 horas.

Retire da geladeira, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15570-pudim-diferente-o-melhor-de-todos.html>