

PUDIM DE PADARIA, ESSE FICA MARAVILHOSO, A MELHOR SOBRESA AQUI EM CASA SEMPRE FAÇO!!

INGREDIENTES

3 ovos
700 ml de leite
1 xícara de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá açúcar
1 pacote de coco ralado de 100 g
1 pacote de 50 g de queijo ralado
Para a calda:
1 xícara de chá e 1/2 de açúcar
1 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar e deixe derreter totalmente até ficar com cor de caramelo. Mexa as vezes se necessário. Feito isso, adicione a água e deixe derreter novamente. A calda é bem líquida. Despeje a calda na forma e reserve.
Modo de preparo do pudim:
No liquidificador coloque: os ovos, o açúcar, o leite e a farinha de trigo. Bata bem até misturar bem.
Desligue o liquidificador, adicione o coco ralado, o queijo ralado e bata na função "pulsar" do liquidificador bem rápido, só para misturar.
Despeje na forma que já está com o caramelo frio, cubra com papel alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 180 graus em banho-maria por cerca de 45-50 minutos
Retire o papel alumínio aos 30 minutos, para terminar de assar e dourar por cima (opcional). Faça o teste com a faca para saber se está assado. Tempo total depende da potência do seu forno. Se a faca sair limpa o pudim está pronto.
Deixe esfriar por pelo menos 2 horas e desenforme. Se o pudim não estiver solto na forma, leve por 30 segundos na boca do fogão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16469-pudim-de-padaria-esse-fica-maravilhoso-a-melhor-sobresa-aqui-em-casa-sempre-faco.html>