

PUDIM SGROTT

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

50 gramas de coco ralado

8 ovos

1 litro de leite

1 colher (chá) de raspa de casca de limão

1 colher (chá) de leite em pó

1 colher (chá) de amido de milho

2 copos americanos de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve o açúcar ao fogo alto e mexa até derreter e ficar da cor de caramelo

Adicione um copo americano de água para adquirir a espessura de calda

Coloque na forma de pudim para esfriar

No liquidificador, coloque os ovos, leite condensado, o leite em pó, o amido de milho e a raspa de limão, 1/2 litro de leite e bata bem

Depois, adicione mais 1/2 litro de leite e o coco ralado e apenas misture

Coloque a mistura na firma de pudim em cima da calda, leve ao forno preaquecido em 170º por 1 hora e 30 minutos em banho

Para verificar se está pronto, verifique com uma faca

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6223-pudim-sgrott.html>