



RECEITAS DA FIA

Delícia de Pudim de Cocada

www.receitasdafia.com/receitas/delicia-de-pudim-de-cocada

Descubra a maravilha deste irresistível Pudim de Cocada, pronto em apenas 40 minutos! Permita-se encantar por esta sobremesa que une o sabor tradicional da cocada com a suavidade do pudim.

Delícia de Pudim de Cocada

 40 min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 ovos
- 1 vidro de [leite de coco](#) (200 ml)
- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 200 g de [coco em flocos](#)

CALDA

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água

Modo de Preparo

CALDA

1. Em uma panela, derreta o açúcar até obter um caramelo.
2. Adicione a água e mexa bem para formar uma calda homogênea.
3. Despeje a calda na forma média com furo no meio, cobrindo todo o fundo e as laterais. Reserve.

MASSA

1. Em outro recipiente, junte todos os ingredientes para o pudim: ovos, leite de coco, leite condensado, creme de leite e amido de milho.
2. Bata tudo no liquidificador por aproximadamente 2 minutos, até obter uma mistura cremosa e homogênea.
3. Adicione o coco tipo flocos e misture delicadamente com uma espátula.
4. Despeje a mistura na forma caramelada.
5. Cubra a forma com papel alumínio.
6. Coloque a forma dentro de outra assadeira com água e vinagre, até atingir uma altura de 2 a 3 dedos.
7. Leve ao forno preaquecido a 250 °C por cerca de 50 minutos. O pudim estará pronto quando ficar firme ao toque.
8. Retire o pudim do forno e deixe esfriar completamente.
9. Assim que estiver frio, solte as laterais do pudim com uma faca.
10. Coloque um prato sobre a forma e vire para desenformar o pudim.
11. Finalize salpicando coco em flocos por cima e sirva.
12. Aproveite essa delícia de Pudim de Cocada e surpreenda-se com seu sabor irresistível!

Veja também:

Confira nossa variada lista de receitas de [Doces e Sobremesas](#).