



RECEITAS DA FIA

Delícia de Pudim de Cocada

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

Essa delícia de pudim de cocada é a sobremesa perfeita para quem ama o sabor do coco e a textura suave do pudim. Feito com ovos, leite de coco, leite condensado, creme de leite e bastante coco em flocos, ele fica cremoso por dentro e com aquela calda dourada irresistível por fora. O melhor de tudo é que é uma receita simples, pronta em cerca de 40 minutos de forno, ideal para sobremesa de domingo, festas e encontros em família.

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!

Dicas da Fia para sua Delícia de Pudim de Cocada

- Ponto do caramelo: derreta o açúcar em fogo baixo, sem mexer muito, até ficar com cor de âmbar. Se escurecer demais, fica amargo. Depois, adicione a água com cuidado para não se queimar.
- Mistura da massa: bata os ingredientes do pudim no liquidificador só até ficar homogêneo, para não incorporar ar demais e evitar muitos furinhos. Se quiser um pudim mais lisinho, deixe a mistura descansar alguns minutos antes de colocar na forma.
- Banho-maria: o uso da forma em banho-maria com água e um pouco de vinagre ajuda o pudim a assar por igual e evita manchas escuras na forma. Mantenha a água sempre quente até a metade da forma.
- Teste de ponto: o pudim estará pronto quando estiver firme nas bordas e levemente tremendo no centro. Ele firma mais ao esfriar.
- Desenforme com calma: deixe o pudim esfriar completamente antes de desenformar e, se possível, leve à geladeira por algumas horas. Fica mais firme, fácil de soltar e ainda mais gostoso bem geladinho.

Veja também:

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

