



RECEITAS DA FIA

Pudim Delícia de Padaria

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

Experimente essa deliciosa receita de Pudim de Padaria em casa!

Pudim Delícia de Padaria

 100 min

 12 porções

Ingredientes

PUDIM

- 1 litro de [leite](#)
- 120 gramas de queijo [parmesão](#) ralado
- 1 xícara de chá de [coco ralado](#)
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 2 e 1/4 xícara de chá de [açúcar refinado](#)
- 3 ovos
- 6 colheres de sopa de manteiga sem sal (ou margarina)

CALDA

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

Modo de Preparo

1. Em uma panela, derreta o açúcar até formar uma calda lisa. Adicione a água aos poucos, mexendo sempre.
2. Despeje a calda em uma assadeira e reserve.
3. No liquidificador, bata os ovos, a manteiga e 1/2 litro de leite até obter uma mistura homogênea.
4. Acrescente o queijo parmesão, o coco e bata por mais 2 minutos.
5. Adicione a farinha e o açúcar gradualmente, batendo bem.
6. Transfira a mistura para uma vasilha, adicione o restante do leite e misture até incorporar.
7. Despeje a massa na assadeira caramelizada, cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria a 200 °C por 1 hora e 20 minutos.
8. Deixe o pudim esfriar e desenforme.
9. Sirva e aproveite!

Veja também:

Confira mais [#SobremesasPerfeitas](#)

