

PUDIM DE CENOURA E COCO



INGREDIENTES

- 300 GR DE CENOURA
- 350 GR DE AÇÚCAR
- 250 GR DE ÁGUA
- 150 GR DE COCO
- TIRAS DE CASCA DE 1 LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 8 GEMAS
- 4 OVOS
- CAMELO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Ligar forno a 180°C.

2. Na taça da CC colocar lâmina triturar / amassar com água, açúcar, pau de canela e tiras de casca de limão vel 3 / 100 graus / 8 minutos.

3. Retirar o pau de canela e tiras de casca de limão.

4. Ao preparado anterior adicionar cenoura aos bocadinhos, coco, ovos e gemas dar uns toques no pulse e depois vel 12 / 2 minutos.

5. Levar numa forma untada com caramelo em banho-maria por cerca 40 minutos depende do forno. Desenformar depois frio.
