

PUDIM DE CREME DE COCO



INGREDIENTES

- 400 ML DE LEITE FRESCO MEIO GORDO (PODE SER NORMAL)
- 5 OVOS
- 20 GR DE FARINHA DE ARROZ FEITO NA CC
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO NORMAL
- 1 LATA DE CREME DE COCO DA KOALA
- CARAMELO Q.B

CONFEÇÃO

1. Como pulverizei o arroz então aproveitei a taça que estava cheia de pó da farinha e coloquei todos os ingredientes 3 minutos / vel 8.

2. Caramelizar uma forma de 16 tamanho e colocar água na CC até marca de 0,7 lt^º.

3. Deitar o preparado na forma tapar com a tampa ou papel de alumínio e levar a cozer na CC em steam P1 30 minutos.

4. Deixar arrefecer e desenformar.
