

PUDIM DE NATAS E COCO



INGREDIENTES

- 8 OVOS + 1 GEMA
- 100 G DE AÇÚCAR
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 80 G DE COCO
- 1 PACOTE DE NATAS

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com o acessório para amassar/triturar, os ovos e o açúcar. Selecionar 20 seg./Vel.7.

2. Juntar o coco ralado, o leite condensado e as natas e programar mais 40 seg./Vel.7.

3. Unte com manteiga, uma forma para pudim e deite nela o creme.

4. Leve ao forno pré-aquecido a 180º C, e em banho-maria, por 35/40 minutos.

5. Deixe que arrefeça, e só depois deve desenformar.

6. Antes de servir, decore com mais um pouco de coco ralado.
