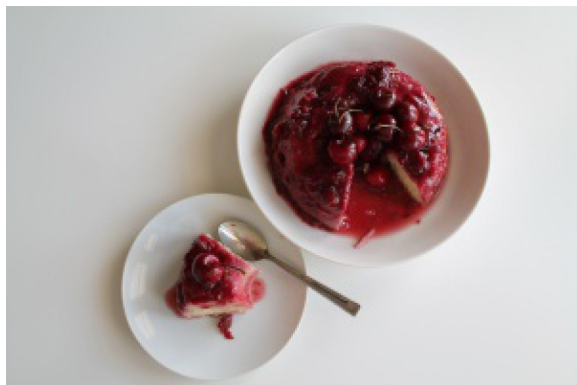


PUDIM DE COCO E CEREJA



CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes, exceto o doce de cereja e as cerejas, na taça com o acessório batedor e selecionar o programa automático dessert, velocidade 4, 15 minutos a 90°C.
2. Coar o pudim e verter numa forma pequena já revestida com o doce.
3. Levar ao frigorífico pelo menos 6 horas.
4. Desenformar com cuidado e decorar com as cerejas.

INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE VEGETAL (COCO OU SOJA)
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- 5 COLHERES DE SOPA DE AMIDO DE MILHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE COCO
- 2 COLHERES DE SOPA DE COCO RALADO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 ESTRELA DE ANIS
- 5 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE CEREJA
- CEREJAS PARA DECORAR