

# PUDIM DE COCO COM LEITE CONDENSADO COZIDO



## INGREDIENTES

- RENDEU 6 COPOS
- 4 OVOS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 1 E 1/2 LATA DE LEITE MEIO GORDO
- 60 GR DE COCO RALADO
- CARAMELO OPCIONAL OU SPRAY

## CONFEÇÃO

1. Colocar lamina triturar /amassar com ovos, leite condensado, leite bater na vel 7, 3 minutos.

---
2. Adicionar o coco e bater vel 6, 30 seg.

---
3. Untar as formas individuais de vidro com spray ou caramelo e dispor o preparado, levar a cozer a vapor a 120 graus por 50 minutos na panela de vapor cada um tapado com uma folha de alumínio individual

---
4. Ou colocar numa forma normal de pudim e cozer dentro da taça 100 graus, 30 minutos ou na panela a vapor 120 graus, 45 minutos atenção verificar se está cozido pode variar os tempos.

---
5. Desenformar depois de frio.

---
7. Formas que podem utilizar

---
8. - vidro e alumínio individuais

---
9. - alumínio para cozer a vapor ou no forno em banho maria

---
10. - na seb máquina de iogurtes que faz sobremesas a cozer durante 1 hora programa 3

---
12. <https://odocenucaamargou.blogspot.pt/2017/11/pudim-de-coco-com-leite-condensado.html>

---