Sobremesas

PUDIM DE COCO LIGHT

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- PARA O PUDIM:
- 6 OVOS
- 1- LATA DE LEITE DE COCO LIGHT (400ML)
- 6 COLHERES DE SOPA DE COCO RALADO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MEL
- RASPA DE LIMÃO
- PARA O CARAMELO:
- 2 COLHERES DE SOPA DE XILITOL
- 1 COLHER DE SOPA DE MEL
- 2 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA
- 1 COLHER DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Caramelizar a forma:
2. Coloque todos os ingredientes, na forma onde vai confeccionar o pudim.
3. Leve a forma ao lume (no mínimo) e vá mexendo com uma colher de pau até ganhar a consistência desejada.
4. Pudim:
5. Acessório Batedor.
6. Colocar tudo na taça e programar velocidade 5 por 4 minutos.
7. Derramar o liquido na forma.
8. Colocar 0,7 Lt água na taça. Colocar a forma do pudim na taça e fechar com a tampa da forma.
9. Se não tiver, use papel de alumínio.
10. Tapar a CC .
11. A tampinha de vapor fica só pousada porque a forma não permite encaixar.
12. Programar 100° por 45 minutos.
13. Retire da CC passados 5 minutos após acabar o tempo.
14. Deixe arrefecer e leve ao frigorífico.
15. Desenforme depois de frio.
16. Sirva fresco.

17. Bom apetite