

PUDIM DE COCO LIGHT



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. Desenforme depois de frio. Sirva fresco.

15. Receita de Marina Correia

INGREDIENTES

- PARA O PUDIM:
- 6 OVOS
- 1LATA 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