

# 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