

PUDIM SGROTT

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
50 gramas de coco ralado
8 ovos
1 litro de leite
1 colher (chá) de raspa de casca de limão
1 colher (chá) de leite em pó
1 colher (chá) de amido de milho
2 copos americanos de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve o açúcar ao fogo alto e mexa até derreter e ficar da cor de caramelo
Adicione um copo americano de água para adquirir a espessura de calda
Coloque na forma de pudim para esfriar
No liquidificador, coloque os ovos, leite condensado, o leite em pó, o amido de milho e a raspa de limão, 1/2 litro de leite e bata bem
Depois, adicione mais 1/2 litro de leite e o coco ralado e apenas misture
Coloque a mistura na forma de pudim em cima da calda, leve ao forno preaquecido em 170º por 1 hora e 30 minutos em banho
Para verificar se está pronto, verifique com uma faca

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6223-pudim-sgrott.html>