



Pudim de arroz com coco



Tempo de preparo:

3h15

Rendimento:

6 porções

Tipo:

Sobremesas

Nível:

Fácil

Ingredientes

Massa:

? de xícara de Arroz Premium Solito;

1 e ½ xícara de creme de leite fresco;

200 ml de leite de coco;

2 ovos;

2 gemas;

½ xícara de leite;

1 lata de leite condensado.

Calda caramelada:

1 xícara de açúcar;

? de xícara de água.

Calda de coco:

1 lata de leite condensado;

200 ml de leite de coco;

½ xícara de coco fresco ralado queimado.

Modo de preparo

Cozinhe o arroz conforme as instruções da embalagem.

Para fazer a calda caramelada, numa panela, leve o açúcar ao fogo baixo até derreter e formar um caramelo. Aos poucos, à medida que o açúcar for caramelizando mais em algumas partes, jogue a água por cima até que a calda fique uniforme.

Transfira a calda para uma fôrma de pudim média. Com um pano de prato para não se queimar, gire a fôrma para cobrir o fundo e as laterais. Se precisar, use a colher de pau para espalhar. Reserve. Leve ao fogo uma leiteira com água, que será usada para o banho-maria.

Numa tigela, misture com um batedor de arame: ovos, gemas, leite, leite condensado, creme de leite, leite de coco e arroz em temperatura ambiente. Mexa bem e transfira para a fôrma com a calda caramelada. Coloque uma assadeira retangular no forno preaquecido a 200 °C, regue com a água fervente e coloque a fôrma de pudim dentro dela para assar em banho-maria por 2h15. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Para ajudar a desenformar, se preciso, deixe o fundo da fôrma na chama do fogão. Misture os ingredientes da calda de coco e sirva com o pudim.

Tempo de descanso: 4h (para desenformar)

Veja mais receitas:

www.solito.com.br