

Pudim de coco com frutos tropicais



Ingredientes: 2 chávena de leite (magro)
0,5 chávena de coco ralado
0,5 chávena de açúcar
3 colher de sopa de maisena
0.25 colher de chá de sal fino
1 unidade de ovo
1 colher de chá de essência de baunilha
0,5 chávena de ananás (em pedaços)
0,5 chávena de banana (em pedaços)
0,5 chávena de papaia (em pedaços)
0 totaste de canela em pó (para polvilhar)

Instruções de preparação:

Coloque o leite numa caçarola pequena e ferva-o. Adicione o queijo ralado e misture bem. Tape, tire do lume e aguarde durante cerca de 20 minutos. Coe por um coador de rede, pressionando o coco com uma colher. Misture o açúcar, a maisena e o sal dentro de uma tigela pequena. Junte o leite aromatizado com coco. Junte também o ovo batido e misture bem. Cozinhe mexendo sempre até engrossar. Tire do lume e aromatize com a baunilha. Deixe arrefecer um pouco. À parte, misture o ananás, a banana e a papaia. Divida metade dos frutos por quatro taças ou copos. Cubra com um pouco de creme. Repita as camadas até acabarem os ingredientes. Guarde no frigorífico durante pelo menos duas horas. Antes de servir polvilhe com canela.

Sugestões Adicionais: