

Pudim de Pão com Açúcar Mascavo

Receitas com Açúcar Mascavo



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 1/2 xícaras (chá) de amêndoas
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 3 xícaras (chá) de pão francês amanhecido

Cobertura

- 3 colheres (sopa) de açúcar mascavo

Modo de Preparo

Coloque no liquidificador o açúcar mascavo, as amêndoas, os ovos, o coco ralado e o leite de coco. Bata bem até dissolver o [açúcar mascavo](#). Continue batendo e acrescente o pão picado aos poucos até que engrosse a mistura.

Em uma forma de furo central coloque o açúcar mascavo, leve ao fogo derretendo como caramelo e cubra as paredes da forma.

Depois de frio, coloque a massa do pudim e leve ao forno em banho-maria por aproximadamente 45 minutos.

Pudim de Pão com Açúcar Mascavo