

## Pudim sem leite

Pudim é uma daquelas receitas que me remetem à infância! Fazia tempo que queria testar uma receita assim, de pudim sem leite, mas o resultado nunca era do meu agrado. Esta ficou extremamente suave, sem gosto forte do leite de coco (graças à mistura de leites vegetais) e também não muito doce. Além disso ficou lisinho por dentro.... enfim, perfeito!! Uma sobremesa excelente para um almoço de família, não acham?

🕒 Total 40 minutos 6 porções

### Ingredientes

ou	ou
4 unidades de ovo de galinha (180 g)	100 gramas de leite de arroz
ou	ou
1 garrafa de leite de coco (200 g)	meia xícara de chá (100 gramas) de açúcar cristal ou demerara

### Método de preparo

1

Bata no liquidificador os ovos, os leites e o açúcar.

2

À parte, coloque um pouco mais de açúcar em uma fôrma redonda com furo de diâmetro pequeno e leve ao fogo. Deixe derreter formando uma calda.

3

Despeje o creme batido na forma. Asse em banho-maria em forno baixo por cerca de 40 minutos.

4

Uma dica muito legal que faz diferença no resultado final é a água do banho-maria ficar no mesmo nível do creme da forma, ou um pouco acima. O pudim vai assar por igual e ficar divino, maravilhoso!