

Pudim de queijo Minas

1. Ingredientes

Farinha de trigo - 3 colheres de sopa

Manteiga - 2 colheres de sopa

Leite - 2 xícaras

Açúcar - 2 xícaras

Ovos - 6

Leite de coco - 200 gramas

Queijo Minas meia cura ralado - 2 xícaras ou 200 gramas

2. Instruções

Para a massa:

Triture o biscoito e adicione a manteiga derretida até fazer uma massa uniforme. Forre o fundo da forma.

Para o recheio:

Coloque numa tigela a farinha e a manteiga e misture até obter uma creme homogêneo.

Acrescente os ovos e bata com o fouet por 3 minutos, mas não deixe espumar.

Coloque numa panela o leite e leve ao fogo até amornar.

Retire do fogo e acrescente o açúcar, o leite de coco e o queijo.

Misture tudo e vire numa forma de pudim caramelizada.

Leve ao forno em banho-maria por 45 minutos coberta com papel alumínio.

Retire o papel e deixe mais 30 minutos ou até dourar e fazer o teste do palito.

Retire do forno, deixe amornar e vire sobre um prato.