

PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM PAÇOCA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 200 g de açúcar refinado

100 ml de água quente

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta o açúcar até ficar dourado.

Junte a água quente e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar, a calda engrossar e reserve (pode fazer a calda da forma que achar melhor).

Bata o leite com a paçoca triturada e passe em um coador.

Acrescente os ovos, o leite condensado, bata novamente e deixe descansar por 20 minutos.

Retire o excesso de espuma que se formou e reserve.

Caramelize uma forma redonda com furo central e despeje a massa do pudim.

Leve ao forno a 180° C, coberto com papel-alumínio e em banho-maria por cerca de 50 minutos.

Deixe esfriar por completo (de 4 a 5 horas) para desenformar.

Triture um pouco mais de paçoca e coloque como cobertura para decoração.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19625-pudim-de-leite-condensado-com-pacoca.html>