

MINI PUDIM DE PAÇOCA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo médio, sem mexer, até formar uma calda dourada.

Forre forminhas de empada grandes com essa calda e reserve.

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, os ovos e o coco ralado até ficar homogêneo.

Adicione a paçoca e misture com uma colher.

Despeje essa massa nas forminhas e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 20 minutos ou até firmar.

Leve à geladeira por 4 horas antes de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33775-mini-pudim-de-pacoca.html>