

# PUDIM CROCANTE DE CASTANHA

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda: Coloque o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo médio sem mexer até formar um caramelo.

Espalhe em uma forma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro e reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, a maisena e os ovos até ficar homogêneo. Adicione a castanha e misture com uma colher. Despeje na forma caramelizada e leve ao forno médio preaquecido em banho-maria por 50 minutos ou até firmar.

Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Retire e desenforme, decore com as castanhas e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34659-pudim-crocante-de-castanha.html>