

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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