

# PUDIM DE CAFÉ CROCANTE

## INGREDIENTES

1/2 xícara (cha) de açúcar  
1 lata de leite condensado  
2 copos leite  
2 colheres (sopa) de café solúvel  
3 ovos  
1 xícara de açúcar  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 xícara (chá) de amendoim

## MODO DE PREPARO

Numa forma redonda de 20 cm de diâmetro com buraco no meio, coloque 1/2 xícara de açúcar e leve ao fogo até formar um caramelo claro. Reserve.

Bata o leite condensado no liquidificador o leite o café e os ovos.

Despeje na forma reservada.

Leve ao forno preaquecido a (180°C) por 1 hora, em banho-maria.

Deixe esfriar e desenforme.

Para fazer o crocante coloque numa panela o açúcar e o amendoim (triturado no liquidificador) até dissolver tudo.

Depois despeje em um recipiente duro.

Enfeite o pudim com o crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48572-pudim-de-cafe-crocante.html>