

PUDIM DE CAFÉ CROCANTE

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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