PUDIM DE PAÇOCA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de açúcar

2 latas de leite condensado

300 ml de leite

2 ovos

1 gema

8 unidades de paçoca

MODO DE PREPARO

Disponha o açúcar em uma panela e derreta em fogo baixo até obter um caramelo

Deposite o caramelo em uma forma de pudim

No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, os ovos e 6 unidades de paçoca

Disponha a mistura na forma e asse em banho maria em forno preaquecido 180º por, aproximadamente, 1 hora e 30 minutos

Leve à geladeira por, no mínimo, 3 horas

Desenforme e cubra com o restante das paçocas esfareladas

Confira também as receitas de

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6854-pudim-de-pacoca.html