



RECEITAS DA FIA

Pudim de coco com paçoca

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-coco-com-paococa

Quem gosta de pudim vai amar essa receita, fica delicioso. Anote a receita!

Pudim de coco com paçoca

 120 min

 8 porções

Ingredientes

CALDA

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

PUDIM

- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 4 [ovos](#) (gemas peneiradas)
- 2 xícaras (chá) de [leite](#)
- 2 xícaras (chá) de [paçoca](#) quebrada em pedaços
- 1 xícara (chá) de [coco](#) em flocos ou ralado

Modo de Preparo

CALDA

1. Em uma panela faça a calda com o açúcar queimado e 1/2 xícara de água. Reserve.

PUDIM

1. Espalhe a calda em uma forma e reserve.
2. Bata no liquidificador, o ovos, leite, leite condensado (bater bem)
3. Adicione o coco e a paçoca. Bater só no pulsar para não quebrar a paçoca
4. Despeje essa mistura na forma caramelada, cubra com papel alumínio e leve ao forno para assar em banho maria ate ficar dourado por cima (faça o teste do palito)
5. Retire do forno e deixe esfriar.
6. Desenforme e sirva.