Pudim de coco com paçoca

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

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

120 min 8 porções

Ingredientes

CALDA

- 1 xícara (chá) de açucar
- 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 açucar 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.