

# 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://areceitadavez.com.br/receita/6854-pudim-de-pacoca.html>