

Pudim de Paçoca



Ingredientes:

- 1 1/2 xícara (chá) de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 1/2 xícara (chá) de paçoca picada (comprada pronta)
- Amendoim sem casca torrado e triturado para decorar
- CALDA
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

Modo de Preparo

1. Para a calda, coloque o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo médio, sem mexer, até formar um caramelo. Espalhe em uma forma de buraco no meio de 24 cm de diâmetro e reserve.
2. Coloque o leite condensado, o leite, os ovos, o amido e metade da paçoca no liquidificador e bata por 1 minuto. Despeje na forma caramelada, tampe a panela e leve ao fogo em banho-maria por 1 hora. Retire do fogo, espalhe a paçoca restante sobre o pudim e volte ao fogo por mais 20 minutos ou até firmar e dourar levemente. Retire do

fogo, deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

3. Desenforme sobre um prato, decore com amendoim e sirva.