PUDIM DE PÃO COM CANELA GELADO

INGREDIENTES

200 g de pão de doce de sua preferência

600 ml de leite

5 claras

5 gemas

10 colheres (sopa) cheias de açúcar

200 g de farinha de trigo sem fermento ou um copo americano

1 e 1/2 colher de (chá) de canela

200 ml de água

MODO DE PREPARO

MISTURA

Bata as claras em neve, reserve

No liquidificador coloque as gemas (peneiradas), o leite, a mistura do pão com o leite, a farinha de trigo, uma colher de (chá) da canela e 5 colheres de açúcar

Logo após, em outro recipiente, coloque a mistura juntamente com as claras em neve e misture levemente por 2 minutos

CALDA

Não mexa por 5 minutos junte com 1/2 colher (chá) de canela em pó

Despeje a mistura e cubra a forma com papel alumínio

Asse em banho

Após isso, desenforme o pudim e leve para gelar por aproximadamente 30 minutos

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1362-pudim-de-pao-com-canela-gelado.html