

PUDIM "DE PADARIA"

INGREDIENTES

4 pães dormidos sem casca

500 ml leite

2 ovos

8 colheres de açúcar

coco ralado (opcional)

3 xícaras de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Retire a casca dos pães e coloque-os de molho no leite.

Faça a calda diretamente na forma, utilizando as 3 xícaras de açúcar e 1 xícara de água.

Bata o pão com leite, os ovos, as 8 colheres de açúcar e coco ralado a gosto no liquidificador até ficar bem homogêneo.

Despeje sobre a calda e leve ao forno em banho-maria por cerca de 40 minutos, ou até que fique firme.

Para acelerar o processo, utilize no banho-maria água previamente aquecida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14303-pudim-de-padaria-2.html>