

PUDIM DE PÃO DE PADARIA

INGREDIENTES

8 pães duros

2 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

erva-doce a gosto

cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os pães em uma vasilha com água até eles ficarem moles.

Assim que ficar mole espreme o pão até sair a água, se preferir escorra o pão em um escurridor de arroz, amasse e tire a água.

Feito isso, coloque o pão em uma vasilha, acrescente os ovos, o açúcar e a farinha mexa bem, a massa não vai ficar mole, mas se preferir acrescente um pouco mais de trigo mas não deixe a massa muito dura.

Unte uma forma com margarina e trigo, coloque a massa.

A forma é de acordo com o tanto de massa que você fizer, lembrando que a massa não cresce então não coloque em uma forma muito grande para não ficar muito fino.

Asse em forno (200° C), por cerca de 35 a 40 minutos.

Espete um palito, se sair limpo está pronto.

Faça uma calda de açúcar e despeje por cima, espere esfriar e aproveite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16124-pudim-de-pao-de-padaria.html>