

PUDIM DE PÃO DA HEMY

INGREDIENTES

- 3 pães amanhecidos
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite integral
- 2 colheres (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

- Faça a calda numa forma com furo no meio e reserve.
- Preaqueça o forno em 180° C.
- Pique os pães e ensope no leite.
- Coloque todos os ingredientes no liquidificador inclusive o pão ensopado no leite.
- Bata tudo por 8 minutos aproximadamente.
- Leve para assar em banho-maria por 1 hora e 30 minutos.
- Quando terminar, espere esfriar e leve pra gelar por 2 horas.
- Desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16735-pudim-de-pao-da-hemy.html>