

PUDIM DE PÃO COM AGRIÃO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 3 pães amanhecidos ou duros

500 ml de leite

2 xícaras de agrião picado (folhas e talo)

3 ovos

1 lata de leite condensado

CALDA:

Calda: 5 colher (sopa) de açúcar

2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Faça uma calda caramelada com o açúcar e a água, despeje em uma forma de pudim e reserve (eu usei uma forma de alumínio de furo central número 22).

Em um liquidificador, bata o leite com agrião por um minuto, acrescente os pães picados e bata por mais 2 minutos.

Acrescente os ovos, o leite condensado e continue batendo por mais 2 minutos.

Em seguida, despeje a mistura sobre a forma caramelada, cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno preaquecido para cozinhar em banho-maria em temperatura de 200º C por 1 hora e 30 minutos.

Assim que ele estiver frio, desenforme o pudim e sirva, fica delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16790-pudim-de-pao-com-agriao.html>