

# PUDIM DE PÃO (SEM LEITE CONDENSADO)

## INGREDIENTES

### PUDIM:

Pudim:3 pães (francês) amanhecidos  
2 xícara de açúcar  
2 colheres de amido de milho ou maisena  
2 xícaras de leite de vaca  
4 ovos ( se preferir peneire o ovo pra sair o cheiro e o gosto de ovo)

### CALDA:

Calda:1 xícara de açúcar e 1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

### PARA A CALDA:

Para a calda:Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio do seu fogão e deixe derreter todo o açúcar. Depois de derretido adicione a água e deixe ferver até derreter os torrões de açúcar sempre mexendo com uma colher.

Depois acrescente a mistura do pudim a forma já untada com a calda e levar ao forno com potência máxima do seu forno e assar em banho maria aproximadamente 2 hrs.

Quando espetar o palito e este sair limpo é porque já está pronto o pudim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16882-pudim-de-pao-sem-leite-condensado.html>