

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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