

PUDIM DE CASCA DE PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

PARA O CARAMELO:

Para o caramelo: 10 ml água

100 g de açúcar

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o leite, os ovos, o leite condensado, as cascas de pão e bata até ter um líquido homogêneo e só vá acrescentando o coco ralado, bata um pouco e desligue.

Em uma forma de pudim já caramelizada, coloque a massa e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar as bordas.

Pode ser feito em banho-maria durante 1 hora e na panela de pudim esses mesmo 40 minutos.

Leve à geladeira durante 1 hora e sirva gelado.

Caso seja forma com furo central, desenforme antes de levar à geladeira.

Para o caramelo, em uma panela, coloque o açúcar e a água e mexa bem para dissolver, vá mexendo até que o açúcar tenha uma cor caramelo líquida.

Cuidado pois o ponto é bem próximo de queimar, caso isso aconteça comece do começo.

É importante ir mexendo sempre para não queimar a calda

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19526-pudim-de-casca-de-pao-de-forma.html>