

PUDIM DE PÃO FÁCIL DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

INGREDIENTES:

Ingredientes: 1 ovo

1 pão francês

1 copo (americano) de leite ou 200 ml

1/2 caixa de leite condensado

1 colher (chá) de baunilha

CALDA:

Calda: 1 colher de açúcar e uma de água

MODO DE PREPARO

PREPARO:

Preparo: Pique o pão no liquidificador, acrescente os outros ingredientes e bata um pouco e reserve.

CALDA:

Calda: Coloque 1 colher (sopa) de açúcar e a de água em um canecão (tipo para sopa) misture e leve ao micro-ondas por 1 minuto e 30 segundos, dependendo do modelo de aparelho acrescente de 10 segundos aos poucos.

Depois de derretido, marque o fundo da caneca mexendo para melar o fundo.

Agora acrescente o líquido batido, coloque no canecão e leve ao micro-ondas por 5 minutos.

Dependendo do modelo de aparelho novamente acrescente entre 30 segundos a mais até ficar durinho. Só virar num prato e está prontinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20830-pudim-de-pao-facil-de-micro-ondas.html>