

PUDIM DE PÃO SIMPLES

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:5 pães amanhecidos ou duros

500 ml de leite

2 ovos

1/2 xícara de açúcar

PARA CARAMELIZAR:

Para caramelizar:1 xícara de açúcar

4 colheres de água

MODO DE PREPARO

PARA CARAMELIZAR:

Para caramelizar:Em uma panela, coloque o açúcar, a água e leve ao fogo até caramelizar.

Despeje o caramelo na forma que irá fazer o pudim e reserve.

PUDIM:

Pudim:Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 2 minutos.

Despeje a mistura do liquidificador na forma caramelizada, coloque a forma dentro de uma panela com água e leve para o forno médio (220º C) em banho-maria por 40 minutos ou até que o pudim esteja consistente.

Desenforme e sirva em seguida.

Se preferir, deixe um pouco na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22087-pudim-de-pao-simples.html>