

PUDIM DE PÃO AMANHECIDO

INGREDIENTES

3 pães amanhecidos

3 ovos

16 colheres (sopa) de açúcar

470 ml de leite morno

caramelo para untar a forma

1 pacote pequeno de coco ralado

MODO DE PREPARO

Faça uma calda de caramelo em uma forma de buraco, espalhe por toda a forma e reserve.

Pique os pães com as mãos e leve ao liquidificador com os ovos, o açúcar, o coco ralado e, por último, o leite morno; bata por 3 minutos.

Despeje essa mistura sobre a forma de buraco já untada com o caramelo e cubra com papel-alumínio.

Leve para assar em banho-maria por 45 minutos e desenforme ainda morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24506-pudim-de-pao-amanhecido.html>