

# PUDIM DE PÃO COM CALDA DE CARAMELO AO RUM

## INGREDIENTES

### PUDIM:

Pudim: 2 ovos  
4 colheres de sopa de açúcar  
1 colher de sopa rasa de farinha de trigo  
1 pão francês amanhecido  
2 copos americanos de leite  
1 colher de sopa rasa de essência de baunilha

### CALDA:

Calda: 4 colheres de açúcar  
1 dose de rum  
6 colheres de sopa de água  
1 colher de café de canela em pó  
1 colher de sopa de mel

## MODO DE PREPARO

### PUDIM:

Pudim: Rasgue o pão em pedaços e misture todos os ingredientes da massa no liquidificador.  
Bata, até obter um creme liso e uniforme.  
Transfira a mistura para a forma de vidro.  
Programa o micro-ondas para a potência alta, por 6 minutos.  
Interrompa o processo a cada 2 minutos para evitar que a massa ferva e derrame.  
Deixe esfriar.

### CALDA:

Calda: Em uma vasilha de vidro ou cerâmica, misture os ingredientes da calda.  
Programa o micro-ondas por 5 minutos em potência alta, mexendo de vez em quando.  
Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Desenforme o pudim já frio e espalhe a calda ainda quente por cima.

Deixe esfriar.

Sirva fatiado, com a calda.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27509-pudim-de-pao-com-calda-de-caramelo-ao-rum.html>