

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.
Programe 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.
Programe 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.

©2026 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>