

PUDIM DE PÃO CANELADO

INGREDIENTES

2 e 1/2 pães franceses amanhecidos

400 ml leite

1 xícara de açúcar (para por na massa)

3 ovos médios

1 colher de sobremesa rasa de canela

açúcar para calda

MODO DE PREPARO

Pique os pães em alguns pedaços (pode ser com as mãos).

Peneira os ovos para retirar a película da gema (para o pudim não ficar com gosto de ovo).

Bata no liquidificador, os pães, o leite, o açúcar, os ovos peneirados e a canela.

Coloque, quanto bastar de açúcar na forma redonda com furo no meio e leve ao fogo para caramelizar.

Quando derreter todo o açúcar na forma, incline-a para todos os lados para a calda espalhar pelas laterais, pelo menos, uns 3 dedos de altura.

Despeje na forma, a massa batida no liquidificador.

O pudim deve ser assado em banho-maria.

Acenda o forno, em temperatura de média para alta.

Leve ao forno, a forma de pudim dentro de uma assadeira maior com água.

Deixe cozinar por, cerca de, 30 a 40 minutos ou até ficar firme, pode usar um palito para verificar.

Quando pronto, espere esfriar para desenformar, passando a faca para soltar as laterais.

Coloque um prato largo o suficiente por cima da forma, virado para baixo, e vire tudo de uma vez, o prato e a forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27518-pudim-de-pao-canelado.html>