

PUDIM DE PÃO EM PEDAÇO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 e 1/2 xícaras chá de açúcar cristal

1/2 xícara chá de água

PUDIM:

Pudim: 5 pães duros cortado em fatias

500 ml de leite em temperatura ambiente

2 ovos

1 xícara de chá de açúcar

1 colher de café rasa de noz-moscada

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, até virar um caramelo.

Unte a forma.

PUDIM:

Pudim: Hidrate as fatias de pão com 250 ml de leite.

Bata os demais ingredientes no liquidificador por 2 minutos.

Coloque as fatias de pão na assadeira uma em cima da outra.

Jogue a mistura do liquidificador por cima.

Leve ao forno preaquecido por, aproximadamente, 45 minutos.

Espete uma faca, se sair limpa, pode desligar.

Deixe esfriar na forma mesmo.

Raspe as laterais com uma espátula quando frio e desenforme.

Leve para gelar.

Não é assado em banho-maria, assa direto como um bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27701-pudim-de-pao-em-pedaco.html>