

# PUDIM MEIO A MEIO

## INGREDIENTES

### PUDIM DE PÃO:

Pudim de pão: 4 pãezinhos amanhecidos

3 ovos

350 ml de leite

4 colheres de açúcar

### PUDIM DE LEITE CONDENSADO:

Pudim de leite condensado: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)

3 ovos

50 g de coco ralado

### CALDA:

calda: 1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

### PUDIM DE PÃO:

Pudim de pão: Misture bem todos os ingredientes (não é necessário usar liquidificador).

Reserve.

### PUDIM DE LEITE CONDENSADO:

Pudim de leite condensado: Bata no liquidificador, todos os ingredientes.

Reserve.

### CALDA:

Calda: Mexa os ingredientes numa panela, leve ao fogo baixo até formar uma calda morena (cuidado para não deixar ficar muito escura, pois fica com gosto amargo).

Coloque a calda numa forma para pudim, depois coloque o pudim de leite condensado e por último o pudim de pão.

Nesse momento os dois se misturam, mas é normal (no forno eles se separam, ficando o pudim de leite

condensado no fundo).

Leve ao forno preaquecido na temperatura de 180°C por, cerca de, 1 hora.

Espere esfriar um pouco, desenforme, após esfriar completamente, leve à geladeira.

Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28547-pudim-meio-a-meio.html>