

PUDIM DE PÃO COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 pães franceses (amanhecidos ou frescos)
- 4 ovos
- 200 ml de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a xícara de açúcar e mexa até virar uma calda.

Jogue esse caramelo numa forma com buraco no meio e reserve.

Dentro do liquidificador pique os dois pães, acrescente o leite condensado, o leite e os ovos.

Bata tudo por aproximadamente 4 minutos até obter um creme homogêneo.

Despeje essa mistura na forma com o caramelo e leve para assar em forno preaquecido a 180°C em banho-maria por aproximadamente 1 hora a 1 hora e 30 minutos.

Leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29395-pudim-de-pao-com-leite-condensado.html>