

PUDIM DE PÃO DA RENATA

INGREDIENTES

8 a 10 pães amanhecidos

2 ovos inteiros

açúcar a gosto

500 ml de leite aproximadamente

MODO DE PREPARO

Primeiro caramelize uma forma de pudim e reserve.

Numa tigela funda, pique os pães, coloque os ovos, o açúcar (a gosto), um pouco de leite e amasse com a mão.

A massa diminui bem de tamanho, coloque mais um pouco de leite.

Coloque no liquidificador mais um pouco de leite (facilita para misturar) e coloque a massa do pudim.

Bata aos poucos, a massa tem que ficar consistente, se for necessário, acrescente mais um pouco de leite, porém a massa não pode ficar rala.

Despeje a massa na forma já caramelizada anteriormente, cubra com papel alumínio e cozinhe em banho-maria, por aproximadamente 50 minutos, forno médio ou no fogo baixo, dentro de uma panela funda de preferência para concentrar o calor.

Deixe esfriar e desenforme, fica maravilhoso.

Bom Apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32236-pudim-de-pao-da-renata.html>