

PUDIM DE PÃO E BANANA

INGREDIENTES

CALDA CARAMELADA:

Calda Caramelada: 1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de água

PUDIM:

Pudim: 3 xícaras (chá) de leite

4 ovos

2 colheres de (sopa) de margarina

1 xícara de (chá) açúcar

2 pães franceses amanhecidos (tirar excesso de casca)

3 bananas nanicas descascadas e picadas

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Leve o açúcar e a água em fogo médio, depois quando ficar uma calda da cor de sua preferência, mas não muito escuro pois estará queimado.

Despeje numa forma de cone central (23 por 6 cm)

PUDIM:

Pudim::

Bata tudo no liquidificador por 3 minutos

Despeje a massa na forma.

Leve em forno pré-aquecido 200°C por 50 minutos, ou até espetar o palito e sair limpo.

Espere esfriar e leve à geladeira por duas horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32491-pudim-de-pao-e-banana.html>