

PUDIM DE PÃO DE TRAVESSA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

10 pães dormidos

1 litro de leite

3 ovos

1 colher de manteiga

2 xícaras de açúcar ou 1 xícara de açúcar e uma lata de leite condensado

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Esfarele os pães em uma bacia e coloque-os 10 minutos de molho do leite para que fiquem bem molinhos, e mexa de vez enquanto.

Adicione o resto dos ingredientes e misture bem.

Coloque em uma assadeira untada com manteiga e espalhe um pouco de canela por cima se quiser.

Coloque no forno preaquecido a 230°C.

O pudim vai inflar que nem um balão mas é normal, não abra o forno.

Retire do forno quando ele baixar e estiver dourando por cima.

Sirva frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32869-pudim-de-pao-de-travessa-super-facil.html>