

PUDIM DE PÃO FEITO NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 2 xícaras de leite integral

2 ovos

2 pães salgado grandes dormindo

1 xícara de açúcar

CALDA:

Calda: 12 colheres cheias de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes para o pudim no liquidificador e bata de 3 a 4 minutos.

Derreta o açúcar da calda em uma panela comum no fogo, não deixando queimar.

Despeje em um recipiente de vidro que vá ao micro-ondas, espalhando a calda por toda a borda do recipiente.

Espere esfriar um pouco e despeje o líquido do liquidificador no recipiente sobre a calda.

Espere mais alguns minutos até esfriar completamente e leve ao micro-ondas na potência máxima por 15 minutos, olhando de 5 e 5 minutos para evitar que o recipiente quebre.

Depois de pronto é só desenformar, se possível e colocar na geladeira.

A aparência não fica muito atraente mas o sabor é maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33846-pudim-de-pao-feito-no-micro-ondas.html>