

PUDIM DE PÃO CREMOSO

INGREDIENTES

3 ovos

6 pães amanhecidos e descascados

1 lata de leite condensado

4 colheres de chá de baunilha

1/2 lata de leite integral (utilize a lata de leite condensado como medida)

MODO DE PREPARO

Umedecer os pães descascados na medida de leite integral e reservar, (se possível amasse os pães para absorver melhor o leite).Bater no liquidificador todos os ingredientes, sendo por último o pão já umedecido.

Bater por aproximadamente cinco minutos.

Preparar a calda de açúcar conforme sua preferência, já na forma para assar.

Assim que a calda estiver pronta despeje a massa.

Assar em banho-maria por aproximadamente 40 minutos ou fazer o "teste do palito ".

Dica: deixar um pouco do palito sujo para dar a cremosidade do pudim.

Ficará um pudim cremoso e saboroso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34138-pudim-de-pao-cremoso.html>