

PUDIM DE BEIRA DE PÃO DE FORMA (SEM OVO)

INGREDIENTES

várias beiras do pão de forma que sobraram ou não foram usadas

1 litro de leite integral

1 colher de sopa de canela em pó

1 colher de sopa de café em pó

250 g de açúcar refinado

1 copo de açúcar para caramelizar a forma

uvas passas adocicadas ou ameixas pretas a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro despeje 1 litro de leite em uma bacia ou tigela.

Coloque as tirinhas ou beiras do pão de forma dentro do leite.

Use um míxer ou o liquidificador para bater até formarem um creme homogêneo.

Acrescente a colher de canela em pó e bata.

Acrescente ainda a colher de café e os 250 g de açúcar.

Continue batendo até formar um creme grosso.

Se achar que está ralo, vá acrescentando mais pedaços de pão de forma até o creme engrossar.

Despeje todo o creme em uma forma grande de furo no centro previamente caramelizada.

Coloque as uvas passas ou ameixas pretas empurrando-as para dentro da massa de modo que não apareçam.

Leve ao forno médio em banho-maria por aproximadamente 120 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36191-pudim-de-beira-de-pao-de-forma-sem-ovo.html>