

PUDIM DE RABANADA COM RECHEIO DE BANANA

INGREDIENTES

1 pão de rabanada

4 ovos inteiros

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

6 bananas d'agua grandes

5 gotas essência de baunilha

canela com açúcar misturado

margarina e trigo para untar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, o leite condensado, os ovos e 5 gotas de essência de baunilha.

Bata por 2 minutos e reserve.

Unte uma forma grande de fundo falso com margarina e trigo.

Cortar o pão em rodelas grossas.

Coloque as rodelas de pão forrando a forma.

Molhe bem com a mistura batida no liquidificador.

Corte as bananas em fatias compridas.

Coloque sobre a camada de pão bastante banana, polvilhe canela e açúcar e coloque outra camada de pão.

Despeje toda a mistura do liquidificador e polvilhe com canela e açúcar.

Coloque para assar no forno a 200°C por 40 minutos ou até a faca sair limpa.

Espere esfriar e coloque na geladeira.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37223-pudim-de-rabanada-com-recheio-de-banana.html>