PUDIM DE PÃO DE FORMA COM CALDA DE BAUNILHA

INGREDIENTES

6 ovos

2 caixas de leite condensado

6 fatias de pão de forma

2 vezes a mesma medida de leite

1 colher de baunilha

10 colheres de açúcar para caramelizar

MODO DE PREPARO

Bata os ovos.

Acrescente o leite condensado,leite e pão de forma.

Bata mais um pouco para ficar aerado.

Caramelizar juntamente com a essência de baunilha deixar secar até ficar craquelando.

Acrescentar a mistura à forma e cobrir com papel alumínio.

Cozinhar direto no fogão em banho-maria por 45 minutos.

Espetar com a faca para ver se estar cozido.

Deixar esfriar, levar à geladeira e desenformar depois de quatro horas ou mais, isso evitará que o pudim rache ao meio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37361-pudim-de-pao-de-forma-com-calda-de-baunilha.html