

PUDIM 1234

INGREDIENTES

- 1 pão amanhecido
- 2 copos de leite (do tipo "requeijão") morno
- 3 ovos
- 4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem até que a mistura esteja homogênea. Se desejar um pudim mais firme, acrescente mais um pão a receita.

Caramelize uma forma de pudim com açúcar queimado, coloque a mistura do liquidificador e leve ao forno em banho maria por aproximadamente 45 minutos ou até que o pudim esteja consistente.

Desenforme e coloque na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37457-pudim-1234.html>