

PUDIM DE PÃO SUPER ESPECIAL

INGREDIENTES

10 pães de sal dormidos

1 litro de leite

4 ovos

450 g de açúcar cristal

50 g de uva passa sem semente

200 g de queijo mineiro curado ralado

margarina para untar a forma

açúcar cristal e canela em pó a gosto para polvilhar o pudim

MODO DE PREPARO

Corte os pães ao meio e coloque em uma travessa bem grande ou em duas travessas médias.

Despeje o leite sobre o pão e deixe umedecer por 5 minutos.

Acrescente os ovos, o açúcar, as passas e 100 g do queijo.

Misture delicadamente com as mãos, sem desmanchar muito o pão e reserve.

Unte uma forma retangular de aproximadamente 40 cm de comprimento e despeje a mistura reservada.

Coloque por cima da massa os 100 g restantes do queijo e polvilhe com açúcar cristal e depois com canela em pó.

Coloque para assar em forno preaquecido em potência baixa (180°C) por 1 hora e 5 minutos.

Deixe esfriar e depois sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37619-pudim-de-pao-super-especial.html>