

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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