

PUDIM DE PÃO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 3 pães

1 lata de leite condensado

3 ovos

2 xícaras de leite

1 colher de sobremesa de amido de milho

CALDA:

Calda: 1 e 1/2 xícara de açúcar

água a gosto (a quantidade de água depende se você quer a calda mais espessa ou não)

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Derreta o açúcar até formar um caramelo e acrescente a quantidade de água desejada. Não se esqueça de mexer sempre, para evitar que o açúcar queime. Forre uma forma de sua preferência com a calda e reserve.

PUDIM:

Pudim: Bata todos os ingredientes no liquidificador até que a mistura fique homogênea. Despeje o conteúdo na forma e leve ao forno em banho-maria e coberto com papel alumínio a uma temperatura de 180° a 200°C, por uma hora e trinta minutos.

DESENFORMANDO:

Desenformando: Retire o pudim do forno e deixe esfriar, leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Quando o pudim estiver bem gelado passe uma espátula pelas suas laterais para que ele desgrude da forma com mais facilidade. Escolha o recipiente onde o pudim será desenformado e posicione-o sobre a forma, vire a forma e o pudim saíra sem dificuldades.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38072-pudim-de-pao-maravilhoso.html>