

PUDIM DE PÃO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda: 1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

PARA O PUDIM:

Para o pudim: 3 ovos

2 xícaras de leite

2 pães francês amanhecido

8 colheres de sopa de açúcar

Utilizar uma panela de pressão de 4 1/2 litros

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Colocar o açúcar e a água em uma panela e deixar caramelizar.

Colocar o caramelo em uma assadeira de furo no meio (pequena) e com a ajuda de uma colher puxe o caramelo por toda a lateral da assadeira (até em cima) e também na parte do meio, desta forma fica mais fácil para desenformar o pudim.

Efetuada o passo a passo da calda reservar a assadeira.

PUDIM:

Pudim: Bata todos os ingredientes no liquidificador até dissolver bem o pão (picar o pão para facilitar).

Coloque a massa na assadeira.

Feche com papel alumínio (parte brilhosa para dentro).

Coloque na panela de pressão.

Coloque água na panela até a metade da assadeira.

Feche a panela e leve ao fogo alto.

Quando a panela começar a fazer barulho, marque quinze minutos e desligue o fogo.

Pode tirar toda a pressão para poder abrir a panela.

Retire a assadeira com cuidado utilizando luvas de silicone.

Aguarde esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38681-pudim-de-pao-de-panela-de-pressao.html>