

PUDIM DE PÃO COM PASSAS E FRUTAS CRISTALIZADAS

INGREDIENTES

- 5 pães amanhecidos
- 2 xícaras de leite
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina derretida
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 50 g de uva passa (1/2 xícara)
- 50 g de frutas cristalizadas (1/2 xícara)

MODO DE PREPARO

Pique os pães em uma tigela.

Cubra com o açúcar e molhe cuidadosamente com o leite.

Deixe o pão absorver o leite por 5 minutos, depois misture.

Enquanto isso, bata os ovos e a margarina no liquidificador.

Adicione os ovos com a margarina batidos na massa de pão e misture muito bem.

Adicione a essência e as frutas e misture bem.

Coloque em uma forma de buraco untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 45 minutos ou até estar seco e dourado.

Fica com consistência mais durinha do que a do pudim normal, bom para um café da tarde!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39060-pudim-de-pao-com-passas-e-frutas-cristalizadas.html>