

# PUDIM DE PÃO DIRETO AO FORNO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 5 pães (francês) amanhecidos (em pedaços)  
3 colheres de sopa de açúcar  
1 lata de leite condensado  
4 ovos  
1 garrafinha de leite de coco (200 ml)  
2 colheres de margarina (pode ser com sal)  
leite de vaca para molhar os pães (aproximadamente 1 copo americano)

### CALDA:

Calda: 8 colheres de açúcar  
1 copo americano de água

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda: Derreta o açúcar até começar a derreter (não deixei derreter totalmente para não amargar). Acrescente a água e deixe dissolver todo o açúcar, assim que estiver pronta a calda coloque na forma e espalhe bem por todos os cantos ( eu usei uma forma retangular de 36 x 25 x 05)

### MASSA:

Massa: Comece aquecendo o forno à 180°C.  
Em uma vasilha coloque os pães em pedaços e os molhe com o leite de vaca e o leite de coco.  
Transfira para o copo de liquidificador (se necessário divida a quantidade para bater em duas etapas) com o restante dos ingredientes e bata bem.  
Despeje com cuidado na forma que já está com a calda e leve direto ao forno por aproximadamente 40 minutos.  
Observe que não usei banho-maria, assim que estiver bem coradinho verifique o ponto de cozimento da massa com um garfo, se não grudar está no ponto.  
Sirva depois de frio, uma delícia rápida !

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40194-pudim-de-pao-direto-ao-forno.html>