

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 !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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