PUDIM DE PÃO TRADICIONAL DO TICO

INGREDIENTES

5 ou 6 pães amanhecidos

1 litro de leite

18 colheres de sopa de açúcar

5 ovos inteiros

Calda de açúcar queimado simples

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Caramelizar com calda queimada uma forma de pudim.

Jogue a mistura do liquidificador por cima da calda e coloque no forno em banho- maria por aproximadamente 50 minutos ou até que o pudim esteja consistente.

Leve à geladeira por 2 horas até que fique bem gelado.

Desenforme e se delicie!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40212-pudim-de-pao-tradicional-do-tico.html