

PUDIM DE PÃO DA ANNA AMÉLIA

INGREDIENTES

- 10 pães dormidos
- 1 litro de leite
- 1 colher (de sopa) de manteiga ou margarina
- 4 ovos inteiros
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de vaca
- 1 colher (de sopa) de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Em uma bacia pique (como se estivesse rasgando) os pães.

Regue os pães com o leite até que fiquem encharcados mas não nadando no leite, a quantidade de leite vai depender do tamanho dos pães, o importante é que fiquem bem encharcados.

Deixe descansar por 10 minutos.

Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado, a manteiga (ou margarina), 1 lata de leite de vaca e o açúcar cristal.

Vire essa mistura na bacia dos pães e não mexa muito, os pães devem estar um pouco dissolvidos.

Assar em tabuleiro untado com manteiga e forno preaquecido.

Essa receita é bem antiga se quiser acrescentar um pouco de canela por cima da massa antes de assar pode. Não se estranhem com a aparência da massa pois ela não fica mesmo parecendo uma massa de bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40241-pudim-de-pao-da-anna-amelia.html>