PUDIM DE PÃO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

8 ovos

1/2 kg de pão cacetinho

1/2 litro de leite para mergulhar o pão

2 xícaras de açúcar para fazer a calda

MODO DE PREPARO

Coloque o pão de molho no leite por 2 horas.

Coloque no liquidificador os pães, o leite condensado e os ovos, bata por 15 minutos.

Em seguida numa forma de pudim grande coloque as 2 xícaras de açúcar com 3 colheres de água e leve ao fogo mexendo até dourar.

Desligue o fogo e despeje na forma a massa do pudim, leve ao forno em banho-maria por 60 minutos na temperatura de 180 a 200ºC.

Depois de pronto leve à geladeira na forma até esfriar bem, só desenforme depois de frio .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40900-pudim-de-pao-super-facil.html