PUDIM DE PÃO DA MARIA

INGREDIENTES

3 pães amanhecidos

1 lata de leite condensado

a mesma da lata medida de leite

4 ovos

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher pequena de canela em pó

Calda:

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Coloque em uma forma de furo no meio o açúcar junto com a água, leve ao fogo até o ponto de caramelo.

Bata no liquidificador todos os ingredientes, colocando primeiro os ingredientes líquidos.

Cubra a forma com papel alumínio, asse no forno por cerca de trinta minutos.

Retire o papel alumínio e deixe mais dez minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41383-pudim-de-pao-da-maria.html