

PUDIM DE PÃO FRANCÊS

INGREDIENTES

PARA CARAMELIZAR:

Para caramelizar: 2 xícaras de açúcar

1 1/2 colheres de água

MODO DE PREPARO

Coloque o ovo, açúcar, e o leite no liquidificador, bata bem, em seguida coloque o pão francês amanhecido picado junto com os ingredientes e bata bem, em uma forma para pudim, caramelizada.

Despeje, os ingredientes batidos e leve em banho-maria, por cerca de 40 minutos, para ver se está cozido.

Espete um palito de dente, se sair limpo é porque está pronto, desenforme quando estiver morno.

Fica com a mesma consistência do pudim de leite condensado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41626-pudim-de-pao-frances.html>