PUDIM DE PÃO COM COCO QUEIMADO E PASSAS

INGREDIENTES

3 pães franceses duros ou amanhecidos

2 ovos

500 ml de leite

8 colheres de sopa de açúcar cristal

gotas de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Faça a calda caramelizada para pudim e adicione coco, ao fazê-la.

Em seguida coloque a mistura nesta forma para pudim e leve assar em banho-maria por aproximadamente 50 minutos (depende do forno) - façam o teste do palito.

Perfure o pudim e se o palito sair limpo o pudim estará pronto.

Desenforme quando estiver bem frio e logo após salpique algumas uvas passas sobre ele.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41792-pudim-de-pao-com-coco-queimado-e-passas.html