

PUDIM DE PÃO DORMIDO COM BANANA

INGREDIENTES

5 a 6 pães amanhecidos
2 copos de leite quente
1 copo de açúcar (o mesmo do leite)
3 ovos
2 colheres de margarina
2 bananas nanicas fatiadas
1 pitada de sal
canela em pó a gosto
açúcar para caramelizar

MODO DE PREPARO

Coloque os pães em um recipiente.
Adicione os copos de leite.
Deixe até que o pão fique molinho.
Acrescente a margarina, os ovos e açúcar previamente batidos.
Acrescente a pitada de sal.
Bata tudo com uma batedeira ou liquidificador.
Se necessário acrescente mais leite (frio).
Faça o açúcar caramelizado.
Monte a forma.
Primeiro o caramelo.
Logo a banana fatiada.
Por último a massa do pão.
Coloque no forno preaquecido por 20 a 30 minutos.
Quando estiver pronto e só desenformar e polvilhar com canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43812-pudim-de-pao-dormido-com-banana.html>