

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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