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 paes em um recipiente.

Adicione os copos de leite.

Deixe até que o pão fique molinho.

Acrescente a margarina, os ovos e açúcar previamente batidos.

Acresente a pitada de sal.

Bata tudo com uma batedeira ou liquidificador.

Se nescessário 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