

# PUDIM DE PASSAS E/OU FRUTAS CRISTALIZADAS

## INGREDIENTES

3 pães d'agua ou 5 fatias de outro qualquer  
500 ml de leite morno  
1 xícara de açúcar  
3 ovos  
1/2 xícara de licor, vinho, ou outra bebida do tipo  
uvas passas e/ou frutas cristalizadas a gosto  
um pouquinho de óleo (1 colherzinha)  
Mais 1 xícara de açúcar para caramelizar a forma

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite morno e o azeite sobre o pão picado, tampe e espere esfriar o leite.  
Bata ligeiramente, com um garfo mesmo, os 3 ovos.  
Coloque sobre o pão e leite esses ovos batidos, misture com o garfo.  
Coloque agora o licor ou vinho e o açúcar.  
Adicione frutinhas cristalizadas ou uvas passas sem caroço a gosto. Pode ser colocado os dois tipos juntos.  
Caramelize uma forma de pudim.  
coloque a mistura do pudim na forma.  
Ponha assar ou cozinhar em banho-maria ( para assar em banho-maria é só colocar uma forma de bolo com água fervente no forno pré aquecido e depois colocar a forma de pudim dentro e assar por cerca de 40 minutos).  
Retire do banho maria, espere ESFRIAR bem para depois desenformar. Se não esperar o pudim quebrará!  
Está pronta a receita do melhor pudim que já fiz!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44634-pudim-de-passas-e-ou-frutas-cristalizadas.html>