

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>