PUDIM ECONÔMICO DE PÃO DA THAÍS

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:6 pães franceses ou filão

7 ovos

2 xícaras e meia de açúcar

1 litro de leite

CALDA:

Calda:2 xícaras (café) de açúcar

Dica: caso queira dar um sabor especial ao pudim pode colocar canela ou essência de baunilha

Canela: 1 colher (café)

Essência de Baunilha: 1 colher (café)

Atenção: Se for escolher pela opção de mais sabor ao pudim não deve colocar canela juntamente a essência de baunilha, escolha apenas por uma opção

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim:Em uma vasilha grande coloque os pães cortados em pedaços pequenos, acrescente o leite e caso se for colocar o sabor especial acrescente juntamente. Misture bem. Reserve-o.

No liquidificador bata os ovos com o açúcar por 5 minutos.

No pão com o leite acrescente a batida dos ovos com o açúcar. Misture bem.

CALDA:

Calda:Na forma que irá ser feito o pudim faça a calda com o açúcar, derreta sem deixar que queime para não dar gosto amargo à calda.

Depois que derretido acrescente o pudim. Leve para assar em banho-maria até que esteja totalmente firme.

Tempo Estimado: mais ou menos 2 horas ou mais depende do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44850-pudim-economico-de-pao-da-thais.html