PUDIM DE PÃO DA GI

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

5 ovos

500 ml de leite

1 colher de sobremesa de canela em pó

1 colher (sopa) de queijo ralado

2 e 1/2 pães amanhecidos

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Coloque 1 xícara de açúcar numa forma de buraco no meio e leve ao fogo.

Quando der ponto de caramelo acrescente 1/2 xícara de água.

Dissolvido o caramelo, desligue o fogo e coloque o pão, depois despeje a mistura do liquidificador e deixe descansar por 30 minutos.

Após findo o tempo leve ao forno em banho maria por aproximadamente 1 hora.

Deixe esfriar um pouco desenforme e leve a geladeira por aproximadamente 3 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45962-pudim-de-pao-da-gi.html