PUDIM DE PÃO CASEIRO

INGREDIENTES

6 ovos inteiros

3 fatias de pão caseiro

1 copo de leite ou de suco de laranja

1/2 xícara de açúcar

1 colher das de sopa rasa de maizena

MODO DE PREPARO

Junte os ovos, o açúcar e as fatias de pão sem as cascas.

Coloque o leite (pode substituir o leite por suco de laranja).

Coloque o açúcar e a maizena e bata no liquidificador por alguns minutos.

Na forma de pudim coloque 10 colheres de açúcar, leve a fogo para dourar da cor que desejar.

Depois espalhe por toda a forma, deixe esfriar o caramelo, coloque para ferver em banho-maria por 50 minutos.

Desenforme ainda morno, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46021-pudim-de-pao-caseiro.html