PUDIM DE PÃO DA JACKE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 e 1/2 xícara de açúcar refinado

1/2 copo de água

Use uma forma de furo no meio

PARA O PUDIM:

Para o pudim:4 pães amanhecidos (picado a mão mesmo)

2 xicaras de leite integral

1 lata leite moça

4 ovos

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher cheia de manteiga

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Para a calda, derreta o açucar em fogo baixo e espere dar um leve tom dourado. Adicione a agua e mexa levemente para obter um caramelo espesso.

Para o pudim, liquidifique todos os ingredientes por 3 minutos e deite na forma delicadamente para não misturar com o caramelo.

Asse em banho-maria por 1 hora, ou até que esteja firme ou dourado em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47309-pudim-de-pao-da-jacke.html