DELICIOSO PUDIM DE PÃO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:2 copos (americano) de açúcar

1 e 1/2 copos (americano) de água

PUDIM:

Pudim:250 g de pão amanhecido em fatias

1/2 colher (café) de noz-moscada moída

3 copos (americano) de água

1/2 colher (café) de canela em pó

1/2 litro de leite frio

1 colher (chá) de fermento em pó

2 copos (americano) mal cheios de açúcar

1 e 1/2 copo (americano) de passas sem sementes

4 gemas

1 copo (americano) de frutas cristalizadas picadas

1 cálice de vinho do Porto

4 claras em neve

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Ferva o açúcar com 1 copo da água, até caramelizar.

Adicione a água restante e deixe ferver um pouco mais até obter um caramelo mole.

Espalhe na fôrma com furo central (2500 ml) e reserve.

PUDIM:

Pudim:Umedeça as fatias de pão com a água e deixe amolecer.

Junte o leite e os ingredientes restantes, exceto as claras, amassando até obter uma massa homogênea.

Por último, misture delicadamente as claras.

Coloque na fôrma caramelizada e asse no forno preaquecido, a 200°C, por 30 minutos.

Desenforme frio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49057-delicioso-pudim-de-pao.html