

PUDIM DE PÃO JUNINO

INGREDIENTES

6 pãezinhos amanhecidos sem casca com aproximadamente 2 cm de espessura,

500 ml de leite

3 ovos inteiros 2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara de uva passas

4 cravos

4 pau de canela

1 copo de água

açúcar para caramelizar

MODO DE PREPARO

Faça um chá com a água, canela e cravo.

Caramelize uma forma grande com furo ao meio com 4 colheres (sopa) de açúcar passe o caramelo como se estivesse untando a forma até em cima, cubra o mai que puder com o caramelo.

Em uma vasilha umedeça os pães com o chá morno.

Distribua as rodela de pão no fundo da forma (a primeira camada de ser bem apertadinha),

Jogue as uvas passa entre uma camada e outra.

No liquidificador, bata por uns 4 minutos o leite, os ovos e o açúcar e coloque em cima dos pães.

Asse em banho-maria, no forno pré-aquecido, por 40 minutos ou ate que fique bem sequinho e dourado.

Espere amornar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49277-pudim-de-pao-junino.html>