

PUDIM DE PÃO VELHO

INGREDIENTES

10 pães já belhos e duros

1 xícara de açúcar

3 ovos

1 kg de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

1 pacote de coco ralado

1 litro de leite

2 colheres de manteiga

1 forma media

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Esfarele o pão formando uma farinha.

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar e a manteiga.

Depois em outro recipiente acrescente a farinha do pão, o fermento e o líquido.

Mixa e aos poucos acrescente a farinha e o leite ate forma uma massa de bolo, acrescente o coco ralado.

Coloque na forma já untada com manteiga.

Deixe por 25 minutos mais ou menos até dourar em fogo médio.

Não se preocupe, ele vai inchar mas depois murcha, é normal.

Depois de pronto acrescente a canela a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/49300-pudim-de-pao-velho.html>