PUDIM DE PÃO NO MICROONDAS.

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:1 lata de leite condensado

1 lata (mesma medida da de leite condensado) de leite

1 pão

4 ovos

PARA A CALDA:

Para a calda:4 colheres de açúcar

4 colheres de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Coloque o açucar e água em forma de pudim de vidro (própria para micro-ondas), no micrrondas durante 4 minutos, verifique se esta em forma de calda, se não estiver coloque de um em um minuto até ficar o ponto desejado, reserve.

MASSA:

Massa:Quebre os ovos em um prato e bata bem com um garfo,coloque-os no liquidificador, corte o pão em rodelinhas e junte aos ovos, acrescente o leite e o leite condensando, bata bem, despeje em cima da calda, e coloque no microondas por 12 minutos, retire do micro-ondas, deixe esfriar e coloque na geladeira por 8 horas.

Verifique se está durinho, desenforme, e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52634-pudim-de-pao-no-microondas.html