PUDIM DE PÃO CREMOSO DE DAIANA SOARES

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo:7 colheres de açucar para fazer a calda

250 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o açúcar e faça o caramelo.

Reserve.

Pegue uma forma com furo no meio e unte bem a forma com o caramelo para não grudar.

Coloque no forno em banho-maria em 250°C.

Deixe por aproximadamente 40 minutos, dependendo do forno 1 hora, ou até que fique meio duro.

Assim ele ficará cremoso, por que se passar do ponto ele ficará pudim de pão.

Tire do forno, descole as beiradas com uma faca, muito cuidado para não quebrar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53196-pudim-de-pao-cremoso-de-daiana-soares.html