

PUDIM DE PERA

INGREDIENTES

- 3 laranjas (só a polpa)
- 1 copo de creme de leite
- 2 colheres de açúcar
- 1 pitada de canela em pó
- 3 gemas
- 8 fatias de pão de forma sem casca
- 2 xícaras de peras fatiadas
- 12 damascos secos picados (opcional)
- 1/2 colher de margarina para untar

MODO DE PREPARO

Coloque a polpa da laranja no processador e bata por cerca de 1 minutos até obter um purê. Numa tigel, junte o creme de leite, o açúcar, a canela e as gemas, bata bem. Adicione o purê de laranja. Unte um refratário com a margarina e coloque as fatias de pão. Espalhe as frutas e despeje o creme de laranja e deixe absorver por 15 minutos. Preaqueça o forno e asse em fogo médio por 40 minutos, ou até que doure e o pudim fique levemente firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53692-pudim-de-pera.html>