

PUDIM FÁCIL DE PANETONE DA ELAINE

INGREDIENTES

- 1 panetone com frutas cristalizadas picado grosseiramente
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 2 ovos ligeiramente batidos
- canela em pó a gosto
- cravo em pó a gosto
- uma pitada de noz noscada
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 600 ml de leite fervente
- 2 colheres (sopa) de vinho branco
- açúcar para caramelizar a forma

MODO DE PREPARO

Num recipiente coloque o panetone, a canela, o cravo, a noz-noscada, a margarina e o leite fervente, mexa até dissolver um pouco o panetone.

Acrescente os ovos, o leite condensado, o queijo ralado e o vinho branco, mexer até misturar bem.

Colocar em uma forma grande de buraco no meio caramelizada, cobrir com papel alumínio, e levar ao forno em banho-maria por mais ou menos 40 minutos (o tempo depende de cada forno), retirar o papel alumínio e deixar no forno mais uns 10 minutos.

Levar à geladeira e desenformar depois de frio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53811-pudim-facil-de-panetone-da-elaine.html>