

PUDIM DE PÃO À MINHA MODA

INGREDIENTES

Fatias de pão francês (pão velho ou adormecido)

manteiga ou margarina para untar as fatias

1 litro de leite

5 ovos

Coco ralado à vontade

Canela em pó (facultativo)

Tabuleiro grande

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Unte o tabuleiro e reserve.

Pegue cada fatia de pão de mais ou menos 1 cm passe manteiga ou margarina dos dois lados e acondicione no tabuleiro.

Bata os ovos bem batidos (juntos) acrescente o leite, o coco ralado, a canela em pó e o açúcar.

Mexa bastante.

Vire por sobre as fatias de pão do tabuleiro e polvilhe mais coco. Deixar de molho por duas horas pro pão encharcar. Levar ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53921-pudim-de-pao-a-minha-moda.html>