PUDIM DE PÃO BANHO-MARIA

INGREDIENTES

4 ovos

1 caixa de leite condensado

2 vezes a mesma medida de leite

6 fatias de pao de sandwiche ou 3 pães francês

1 colher sobremesa de canela em pó

1 colher sobremesa de cravo em pó

1 colher sopa bem cheia de margarina

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Caramelize a fôrma com o açúcar e reseve.

No liquidificador, coloque os ingredientes a bata até que a massa fique bem hogênea.

Despeje na fôrma caramelizada, cubra com papel laminado e asse em banho-maria por cerca de 1hora e meia.

Desenforme morno e leve à geladeira.

Servir bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54039-pudim-de-pao-banho-maria.html