

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 reserve.

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

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