

PUDIM DE PÃO – O MELHOR DE TODOS

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

200 ml de água morna

3 pãezinhos amanhecidos

1 xícara e meia de açúcar cristal

3 colheres de sopa de leite em pó

1 colher de sopa de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador por cinco minutos, quanto mais bater mais aerado ficará o pudim.

Faça uma calda de caramelo em forma redonda com cone no meio e leve ao forno no banho-maria. Deixe por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54121-pudim-de-pao-o-melhor-de-todos.html>