PUDIM DE PÃO E LARANJA

INGREDIENTES

6 fatias de pão de forma sem casca

4 ovos

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de açúcar

3 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de chá de suco de laranja

Raspas de casca de laranja

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Triture o pão no liquidificador, junte os ovos e o leite bata bem.

Acrescente o açúcar, a manteiga amolecida e o suco de laranja e torne a bater.

Adicione raspa de casca de laranja e misture.

Despeje numa forma para pudim caramelada e leve ao forno em banho-maria por uns 30 minutos, ou até espetar com a ponta do garfo e sair seco.

Tire do forno, deixe descansar, na própria forma por alguns minutos.

Quando estiver morno vire-o num prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54238-pudim-de-pao-e-laranja.html