PUDIM DE PÃO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

200 g de pão francês

1 xícara de leite

½ xícara de açúcar

4 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher de chá de canela

MODO DE PREPARO

Deixe o pão de molho no leite por 10 minutos.

Quando tiver amolecido, colocar no liquidificador com os demais ingredientes.

Bater bem, até que forme uma massa homogênea.

Assar em forno quente por 20 minutos.

Dependendo do forno, pode demorar um pouco mais.

Observe quando estiver dourado, esta é a hora de tirar do forno.

Se desejar, após bater no liquidificador, acrescente 1 xícara de passas (sem sementes) ou frutas cristalizadas.

Pode ser assado também em banho-maria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54256-pudim-de-pao-de-liquidificador.html