PUDIM DE CASQUINHA DE PÃO DE SANDUICHE

INGREDIENTES

casquinhas de pão de sanduiche de 1 saco (500 g)

cerca de 500 ml de leite para umedecer as casquinhas

3 ovos (médios)

1 caixinha de leite condesado (395gr)

1/2 medida de leite (use a caixinha de leite condesado)

1/2 xicara de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de trigo (cheias)

1 xicara de açúcar para caramelizar a forma de pudim

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque de molho as casquinhas por meia hora no leite reservado para isso, não é necessariamente 500 ml, só o suficiente pra cobrir as casquinhas na vasilha.

No liquidificador coloque o leite condesado, os ovos, o açúcar, o leite, a farinha e as casquinha de pão, certifique que estejam bem umidas e bata tudo por 5 min em potência alta.

O açúcar é necessario por causa do pão, que supri o sabor doce do pudim.

Enquanto liquidifica, caramelize uma forma com o açúcar reservado para o mesmo, pode colocar um pouco mais de açúcar se quiser mais calda.

Cozinhe em banho maria por cerca de 1 hora, mas o ponto ideal é colocar o palito e verificar a firmeza (não, o palito não fica limpo quando tira, se for esperar por isso vai cozinhar por horas).

Fica uma maravilha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55273-pudim-de-casquinha-de-pao-de-sanduiche.html