

Pudim de Pão deliciosa | Receita de pudim de pão fácil e rápida



Pudim de pão

Ingredientes

Calda

1 xícara (chá) de açúcar

Pudim

4 ovos

1 lata de Leite condensado

2 medidas (da lata) de Leite Líquido Integral

Meia xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de cravo em pó

1 pitada de canela em pó
3 pães franceses amanhecidos picados

Modo de Preparo

Calda

Assim como a receita de pudim de leite condensado, a receita de pudim de pão começa ao se caramelizar o açúcar: em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar. Leve-a ao fogo baixo, deixando o açúcar derreter suavemente. Quando ele estiver bem dourado, junte meia xícara (chá) de água fervente e mexa com uma colher de cabo longo. Deixe a mistura ferver até se dissolverem os torrões de açúcar. Forre com essa calda uma forma grande com furo central (23 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

Em um liquidificador, bata os ingredientes e despeje sobre a [calda](#). Cubra com papel-alumínio e leve a forma ao forno médio (180º C), preaquecido, em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Espere o pudim esfriar e leve à geladeira por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva gelado.

DICAS

- Se preferir usar pão de forma, 6 fatias correspondem a 3 pães franceses.
- Se desejar, depois de bater o pudim, misture meia xícara (chá) de uvas-passas sem sementes e continue seguindo a orientação da receita.

Sobre a receita

RENDIMENTO: 16 porções
NÍVEL DE DIFICULDADE: Fácil
TEMPO DE PREPARO: 10 minutos
CUSTO: Baixo

Fonte: [Nestlé](#)

Pudim de pão