

# Pudim de pão de leite condensado



## Ingredientes

### Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar

### Pudim

- 4 ovos
- 1 lata de Leite condensado
- 2 medidas (da lata) de Leite 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 [receitas de pudim](#) 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 (180° 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.