

PUDIM ASSADO

INGREDIENTES

- 4 ovos inteiros
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 pãezinhos franceses amanhecidos
- 3 copos de leite
- 1 xícara de açúcar para caramelizar a forma e fazer uma calda

MODO DE PREPARO

Comece por caramelizar a forma do pudim e acrescente 2 colheres de água, deixe descansar

No liquidificador coloque os pãezinhos picados, regue com o leite e acrescente os ovos e o leite condensado

E bata bem

Despeje na forma caramelizada

Leve ao forno preaquecido para assar por mais ou menos 1 hora a 180

Para saber o ponto basta espetar um palito e este sair limpo

Deixe esfriar para desenformar

Se desejar mais calda derreta o restante do açúcar, acrescente um pouco de água e deixe ferver

Deixe esfriar e cubra o pudim

Assa sem banho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7595-pudim-assado.html>