

PUDIM DE PÃO NO FORNO

INGREDIENTES

8 pães amanhecidos (duros)

5 ovos

1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

1 litro de leite

5 colheres de açúcar

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe os pães de molho no leite por cerca de 3 horas, ou de um dia para o outro; mexa até dissolver

Acrescente os ovos e continue a mexer

Adicione o leite condensado, o coco ralado, açúcar e a canela; mexa bem até a massa ficar homogênea

Unte uma forma grande somente com manteiga

Despeje a massa na forma

Leve ao forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10606-pudim-de-pao-no-forno.html>