

# PUDIM DE PÃO COM CANELA GELADO

## INGREDIENTES

200 g de pão de doce de sua preferência  
600 ml de leite  
5 claras  
5 gemas  
10 colheres (sopa) cheias de açúcar  
200 g de farinha de trigo sem fermento ou um copo americano  
1 e 1/2 colher de (chá) de canela  
200 ml de água

## MODO DE PREPARO

### MISTURA

Bata as claras em neve, reserve

No liquidificador coloque as gemas (peneiradas), o leite, a mistura do pão com o leite, a farinha de trigo, uma colher de (chá) da canela e 5 colheres de açúcar

Logo após, em outro recipiente, coloque a mistura juntamente com as claras em neve e misture levemente por 2 minutos

### CALDA

Não mexa por 5 minutos junte com 1/2 colher (chá) de canela em pó

Despeje a mistura e cubra a forma com papel alumínio

Asse em banho

Após isso, desenforme o pudim e leve para gelar por aproximadamente 30 minutos

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1319-pudim-de-pao-com-canela-gelado.html>