



PUDIM DE PÃO À MODA ANTIGA

**O VERDADEIRO SEM
LEITE CONDENSADO**

Sandra Couto

A RECEITA

O pudim de pão à moda antiga é uma receita tradicional, que resgata o sabor das sobremesas feitas com ingredientes simples e naturais. Ao invés de leite condensado, usamos leite integral, ovos, açúcar, canela e baunilha para criar uma textura cremosa e sabor inconfundível. O preparo é fácil e prático: basta deixar os pães amanhecidos absorverem o leite, batê-los com os outros ingredientes e assar no forno em banho-maria. Um doce rústico e delicioso, que vai encantar todos que provarem!

INGREDIENTES

- 450g de açúcar
- 7 pães franceses amanhecidos
- 1 litro de leite integral
- 5 ovos
- 1 colher e meia de essência de baunilha
- Canela a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o leite integral até ficar morno e despeje sobre os pães, deixando-os de molho por cerca de 3 horas para amolecerem bem.
2. Agora na batedeira, bata a mistura dos pães, ovos e o açúcar até formar uma massa bem homogênea. Acrescente a essência de baunilha e bata mais um pouco.
3. Unte uma forma com manteiga e polvilhe açúcar. Despeje a massa.
4. Pré-aqueça o forno a 180°C e asse em banho-maria por aproximadamente 50 minutos, ou até que, ao inserir um palito, ele saia limpo.
5. Deixe o pudim esfriar completamente e leve para a geladeira por 2 horas.
6. Desenforme e polvilhe canela por cima.

DÚVIDAS FREQUENTES

Posso usar outro tipo de pão?

Sim, qualquer pão que esteja amanhecido pode ser usado, como pão de forma ou baguete.

O pudim precisa ser desenformado quente ou frio?

É melhor desenformar o pudim quando ele estiver completamente frio para evitar que quebre.

PARA MAIS RECEITAS



[ACESSE NOSSO SITE](#)

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**