

PUDIM DE SOBRAS



INGREDIENTES

- - 300 GR DE BRIOCHES OU PÃES DE LEITE DE SOBRA
- - 3 OVOS
- - 500 ML DE LEITE
- - 50 GR DE AÇÚCAR
- - 1 SAQUETA DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- - 50 GR DE FARINHA
- - 25 GR DE MANTEIGA
- - 100 A 150 GR DE PEPITAS DE CHOCOLATE

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°C.

2. Na cuba, com o acessório batedor, colocar os ovos e os açúcares. Bater na velocidade 7, durante 1 minuto e 30 segundos.

3. Acrescentar a farinha e bater, na mesma velocidade, durante 1 minuto. Juntar o leite e bater 40 segundos na velocidade 8.

4. Tirar a cuba da maquina e remover o batedor. Juntar as brioques ou pães de leite cortados aos pedaços. Misturar até que as sobras estejam bem embebidas. Juntar a manteiga derretida e misturar com a espátula.

5. Acrescentar as pepitas de chocolate e mexer.

6. Deitar o preparado numa forma (pequena) untada e enfarinhada. Cozer no forno cerca de 40 minutos, consoante o forno. Verificar se está cozido com a ajuda de um palito ou de uma faca.

7. Deixar arrefecer um pouco antes de desenformar.
