

PUDIM DE PÃO



INGREDIENTES

- 300 G PÃO RIJO
- 5 GEMAS DE OVO
- 80 G AÇÚCAR
- 50 CL LEITE
- 1 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Corte o pão em pedaços pequenos.
2. Coloque as gemas e açúcar na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 6 durante 1 min. juntando o leite e a baunilha.
3. Junte o pão e misture com uma espátula; deve ficar bem embebido.
4. Deite a preparação numa travessa que possa ir ao forno e pressione bem. Deixe cozer durante 30 min. Sirva quente.