

PUDIM DE PÃO COM LEITE DE COCO



INGREDIENTES

- 200 GR DE PÃO DA VÉSPERA
- 1 LT DE LEITE MEIO GORDO
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 LATA DE LEITE CÔCO 400 GR
- 5 OVOS

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180 graus.

2. Colocar numa taça vidro o pão com 300 ml leite reservar.

3. Colocar no copo lâmina corte / amassar com 700 ml leite e o açúcar vel 3 / 90 graus 5 minutos.

4. Adicionar o pão bem escorrido (apertei com as mãos), leite condensado, leite de coco vel 12 / 30 seg.

5. Adicionar os ovos vel 7 / 40 seg.

6. Colocar numa forma untada com caramelo e levar ao forno em banho maria por 1h e 20m depende do forno.

7. Desenformar depois frio.
