

## Pudim de pão com passas

[www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-pao-com-passas](http://www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-pao-com-passas)

Sobrou pão? Faça esse delicioso pudim, é rápido e muito fácil de preparar.  
Confira passo a passo!

Pudim de pão com passas

 40 min

 8 porções

### Ingredientes

- 3 [pãezinhos](#) picados
- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 3 ovos (gemas peneiradas)
- 1/2 xícara de (chá) de leite
- 1 xícara de (chá) de uvas passa
- Raspas de [limão](#)

### Modo de Preparo

1. Bata bem no liquidificador , os ovos, leite, leite condensado o pão e as raspas de limão.
2. Pegue uma travessa e unte com manteiga.
3. Coloque a mistura batida no liquidificador, acrescente as passas.
4. Leve ao forno pré aquecido e deixe dourar.
5. Retire do forno aguarde esfriar e sirva.