



RECEITAS DA FIA

Pudim de pão feito na travessa.

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-pao-feito-na-travessa

Prepare esse delicioso Pudim de Pão feito na travessa com poucos ingredientes. Confira a receita passo a passo!

Pudim de pão feito na travessa.

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 5 [pães](#)
- 3 ovos
- 500 ml de [leite](#) integral
- 1 vidro de 200 ml de leite de coco
- 2 caixinhas de [leite condensado](#)
- raspas de 1 limão

Modo de Preparo

1. Cortar os pães em fatias da espessura de 1 dedo.
2. Em um refratário untado e polvilhado com farinha de trigo, coloque as fatias de pães.
3. No liquidificador, bata os ovos, leite, leite de coco, leite condensado e as raspas de limão.
4. Despeje a mistura do liquidificador por cima dos pães.
5. Leve ao forno para assar até ficar bem douradinho.
6. Retire do forno, espere esfriar e sirva.

www.receitasdafia.com