

PUDIM DE PANETONE, TODO ANO EU FAÇO UNS 15 PRA FAMÍLIA TODA...

INGREDIENTES

Para o pudim

4 ovos

180g de panetone picado

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)

frutas cristalizadas a gosto

Para a calda

½ copo americano de água quente

1 copo americano de açúcar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o leite condensado e o leite, até homogeneizar.

Espalhe Para a calda, adicione o açúcar em uma panela e aguarde derreter completamente.

Junte a água cuidadosamente e misture bem até formar uma calda de caramelo.

Espalhe a calda pelo fundo e pelas laterais de uma forma redonda de furo central. Reserve.

o panetone picado pela forma e então despeje todo o conteúdo do liquidificador.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido, a 200°C, em banho-maria, por 1 hora.

Retire do forno e aguarde amornar.

Leve à geladeira por pelo menos 2 horas.

Desenforme cuidadosamente e decore com frutas cristalizadas.

Está pronto seu incrível pudim de panetone! Boas festas!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15886-pudim-de-panetone-todo-ano-eu-faco-uns-15-pra-familia-toda.html>