

## **RECEITA 1º dia Pudim de pão**

**Ingredientes:** pão (250g); ovos (4/5 unid); açúcar (250g); leite (450ml); caramelo líquido

### **Procedimentos:**

Barrar a forma com o caramelo e pré-aquecer o forno a 180 graus.

Colocar todos os ingredientes no liquidificador durante 2/3 minutos.

Colocar a mistura na forma e levar ao forno (em banho maria) por aproximadamente 40 minutos, ou até a parte de cima ficar dourada/acastanhada.

Retirar do forno e deixar arrefecer bem antes de desenformar.

Desenformar num prato/travessa à sua escolha.

Deixar no frigorífico, no mínimo, 2horas.

### **Imagens da receita concluída:**

