Pudim de Pão

Ingredientes:

Leite
300 cc

Farelo de pão
150 g.

Açúcar
80 g.

Raladura de laranja
1/2 de laranja

Essência de baunilha
1 colher (café).

Ovos
3

Maisena
2 colheres (sopa).

Caramelo líquido
a gosto

Procedimento:

Phoca PDF

Esquentar o leite na Panela MicroCheff destampada 1 minuto na potência alta. Acrescentar o farelo de

pão desfiado, o açúcar, a raladura de laranja, a baunilha e misturar. Bater os ovos com a maisena e acrescentar à preparação anterior.
Bater e cozinhar 5 minutos na potência alta. Introduzir um pincho e caso goste duma consistência mais seca, cozinhar por mais 2 minutos . Desenformar e decore com caramelo líquido.
Outra opção: fazer decoração com pasa-de-uva, frutas secas, chips de chocolate, etc.

Phoca PDF