



PUDIM DE PÃO COM FRUTAS CRISTALIZADAS



Nível Intermediário



Rendimento 8 porções



Tempo de preparo 1 hora



Ocasião Fim de Ano



Modo de preparo Forno

INGREDIENTES

- 440 g de Pão Baguete Swift
- 3 xícaras (chá) de leite quente
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de margarina
- açúcar para caramelizar a forma
- 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas

MODO DE PREPARO

1. Descongele 1 Pão Baguete Swift conforme instrução da embalagem.
2. Corte o pão em cubos e cubra com o leite quente. Deixe descansar por 10 minutos.
3. Transfira para um liquidificador e bata, acrescentando o leite condensado, os ovos, o açúcar, a baunilha e a margarina.
4. Em forma caramelizada, coloque a mistura batida e sobre ela distribua as frutas cristalizadas
5. Leve ao forno preaquecido a 180 °C em banho-maria, por 45 minutos aproximadamente.
6. Espere esfriar e desenforme.

PRODUTOS UTILIZADOS



Pão Baguete Swift 440G

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR