



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:

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.

