

PUDIM DE PÃO AMANHECIDO

Ingredientes

6 a 8 pães amanhecidos
4 ovos
3 colheres de açúcar
1 pacote de coco ralado
1 colher de margarina
1/2 lata de leite condensado
2 copos de leite integral

Modo de preparo

Em uma bacia, coloque os pães de molho com um pouco de água até ficar bem molinho. Com as mãos, esprema-os até obter uma massa tipo mingau; acrescente todos os ingredientes (exceto o coco ralado). Unte uma forma com óleo de soja, polvilhe farinha de trigo e despeje a massa. Polvilhe o coco ralado e leve ao forno a 250° por +/- 25 minutos.

