

DIA 21

PUDIM DE PÃO DA VÓ NÉLIE

Para fechar o nosso desafio, uma receita diretamente da família da nossa Diretora de Operações, a **Isis De Almeida**.

INGREDIENTES:

Casca de um abacaxi bem lavado e cortado em pedaços médios

500 ml de leite

1 xícara de chá e meia de miolo de pão velho molhado no leite e espremido

4 ovos

1 xícara de chá e meia de açúcar

1 cálice de rum

1 colher de sobremesa de manteiga

Passas sem sementes ou ameixa seca picada, a gosto

Gotas de baunilha, cravo e canela em pó, queijo ralado, a gosto

PREPARO

Deixar o pão de molho no leite e medir após espremido.

Bater levemente os ovos e colocar junto com os demais ingredientes (exceto passas) no liquidificador.

Por fim, juntar as passas. Colocar em forma para pudim untada com calda de açúcar queimado. Levar ao forno em banho Maria por aproximadamente **30 minutos**.

+vida simples