

Receitas de Natal



RECEITA PARA PUDIM DE NATAL

Tempo de confecção: Aproximadamente 2 horas **Quantidade:** 10 pessoas **Dificuldade:** Média

★ Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 2 vezes a mesma medida de leite;
- 3 ovos;
- 1 colher de chá de essência de baunilha;
- 1 maçã grande sem casca cortada em fatias finas;
- Canela e açúcar para polvilhar;
- 2 pãezinhos cortados em fatias finas;
- 150 gr de ameixas pretas secas picadas;
- 100 gr de passas;
- 100 gr de nozes picadas;
- Pedacos de manteiga

★ **Preparação**

Bata o leite condensado, o leite, os ovos e a essência de baunilha. Unte uma forma grande com manteiga e polvilhe com açúcar. Forre o fundo da forma com parte das fatias da maçã e polvilhe com canela e açúcar. Aos poucos, embeba as fatias de pão na mistura do leite condensado e coloque-as sobre as maçãs. Distribua parte das ameixas, das passas e das nozes e repita as camadas até que a maçã se acabe. Cubra tudo com a mistura de leite condensado restante, espalhe pedaços de manteiga e leve ao forno médio durante 40 minutos.