

Número	52	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PUDIM DE PÃO COM BANANA				

Pudim de Pão com banana

Ingredientes:

- >250 gramas de queijo fresco
- >200 gramas de pão seco
- >1 colher, das de sopa, de canela
- >1 colher, das de sopa de manteiga
- >1 e ½ chávena de leite
- >1 e ½ chávena de açúcar
- >6 a 8 bananas maduras

Modo de preparação:

Corta-se o pão nem fatias finas, untadas com manteiga e molhadas em leite frio.

Corta-se igualmente o queijo em fatias delgadas e as bananas às rodelas.

Mistura-se o açúcar com a canela.

Num «Pirex» coloca-se o pão, polvilhando-se as fatias com o açúcar e a canela, sobre a qual se dispõem as rodelas de banana polvilhadas de açúcar. Nova camada de fatias de queijo, outra de fatias de pão e assim, sucessivamente, até se encher a forma.

Vai a cozer em forno moderado, devendo ficar como um pudim de pão vulgar, bem ligado e homogéneo.