

## Pudim de Pão e Passas

Tipo: Sobremesa

### Ingredientes

- 2 copos de leite quente
- 2 copos de pão em pedacinhos
- 3 colheres de sopa de margarina
- 2 ovos batidos
- ½ copo de mel
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1 copo de uvas passas sem sementes que estiveram 1 hora em água
- 1 colher de chá de canela em pó
- 

### Preparação

Adicionar o leite quente ao pão esfarelado.

Acrescentar a margarina e o mel e deixa-los esfriar.

Juntar o restante dos ingredientes e mistura-los bem.

Levar ao forno moderado em forma untada ou caramelizada.

Sirva frio.

Bom apetite !