

Pudim de banana e pão com molho de rum



Ingredientes: 0,5 chávena de passas
2 shot de rum
2 colher de sopa de manteiga
3 unidade de bananas (descascadas e cortadas ao comprimento)
5 colher de sopa de açúcar
2 chávena de natas batidas
4 unidade de ovos
2 colher de sopa de essência de baunilha
4 unidade de pães da véspera (cortados em fatias finas)
1 chávena de nozes
0.25 chávena de margarina
0,5 chávena de açúcar mascavado
2 colher de sopa de rum castanho

Instruções de preparação:

Demolhe as passas numa chávena de rum. Derreta a manteiga e junte duas colheres de sopa de açúcar. Cozinhe até alourar. Bata as natas, os ovos, a baunilha, uma chávena de rum e três colheres de sopa de açúcar. Espalhe as fatias de pão no fundo de uma forma untada. Por cima coloque 6 pedaços de banana. Polvilhe com as passas e metade das nozes. Faça novas camadas e depois regue com a mistura de natas e ovos. Leve ao forno pré-aquecido a 180° até o pudim ficar firme. Retire do forno e deixe o pudim arrefecer. Bata 1/4 de chávena de margarina numa tigela e junte-lhe meia chávena de natas batidas e meia de açúcar mascavado. Bata bem até o açúcar se dissolver. Aromatize com duas colheres de sopa de rum castanho. Desenforme o pudim e sirva com o molho.

Sugestões Adicionais: