

Vitarella sugere sobremesa cremosa para o Réveillon

*Aprenda a fazer Pudim de Pão, que rende até 10 porções*

As festas de fim de ano são marcadas pela fartura, seja em pratos salgados ou na mesa de doces. Para deixar sua noite de ano novo ainda mais farta, **Vitarella**, marca da M. Dias Branco, ensina como preparar **Pudim de Pão**, com pedaços de Biscoito Maizena na base. A receita promete crocância e cremosidade em cada mordida, fechando a virada do ano com chave de ouro.

Para saber como fazer, veja o modo de preparo abaixo e tenha um feliz ano novo!

### **Pudim de Pão**



#### **Ingredientes:**

250 g de pão esfarelado

5 ovos

1 ½ de **Biscoito Maizena Vitarella**

1 lata de leite condensado

2 xícaras de leite

1 colher de sopa de **Margarina Vitarella**

½ colher de café de cravo em pó

½ colher de café de canela em pó

½ xícara de uvas-passas (opcional)

½ xícara de frutas cristalizadas (opcional)

½ xícara de água

Vitarella sugere sobremesa cremosa para o Réveillon

1 xícara de açúcar

### **Modo de Preparo**

- No liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o leite, a margarina, o cravo e a canela. Acrescente as uvas-passas e as frutas cristalizadas. Transfira tudo para uma tigela e misture o pão esfarelado. Reserve;
- Em uma panela, faça um caramelo com o açúcar e a água. Reserve;
- Forre o fundo de uma forma de pudim com biscoitos maizena espedaçado. Em seguida, coloque o caramelo e depois, a mistura do pudim;
- Asse em banho-maria no forno preaquecido a 200 °C durante 1 hora coberto com papel-alumínio;
- Deixe esfriar e desenforme. Deixe na geladeira até o momento de servir.

Para saber mais acesse o site: [www.vitarella.com.br](http://www.vitarella.com.br)

Siga as redes sociais da marca pelo [www.facebook.com/vitarellaOficial](https://www.facebook.com/vitarellaOficial) e no Instagram @Vitarella.

### **Sobre a Vitarella**

A Vitarella, marca de destaque no segmento de massas e a nº1 em biscoitos no Brasil\* de acordo com a Nielsen, foi fundada em 1993, em Jabotão dos Guararapes. Inicialmente focada na produção de massas alimentícias, expandiu seu portfólio e hoje possui mais de 150 produtos cadastrados e as marcas Treloso e Nikito. Com produtos que unem sabor e qualidade, Vitarella é uma das marcas mais lembradas em pesquisas que destacam a opinião dos consumidores.

\*Fonte: Nielsen, Retail Index, TT BR INA + C&C YTD 22 - junho 21 a maio 22)

## **Sobre a M. Dias Branco**

Fundada em 1953, a M. Dias Branco é uma multinacional brasileira do setor de alimentos, signatária do pacto global da ONU e com ações negociadas no segmento do Novo Mercado na B3. Sua história começou na década de 40, com a Padaria Imperial, uma iniciativa de Manuel Dias Branco em Fortaleza (CE). Hoje, as suas operações geram mais de 17 mil empregos diretos em diferentes regiões, refletindo o seu compromisso com o desenvolvimento econômico e social do país. A Companhia possui 18 indústrias ou complexos industriais, sendo que sete deles possuem estruturas de moinho de trigo, além de 30 filiais comerciais, que favorecem a distribuição de seus produtos em todo o Brasil e para mais de 40 países.

Sediada em Eusébio (CE), a M. Dias Branco é líder brasileira em biscoitos e massas. A partir da aquisição da Jasmine Alimentos, concluída em agosto de 2022, assumiu a liderança também em cookies integrais, granolas e pães sem glúten. É referência em produtos orgânicos, funcionais, integrais, sem glúten, sem lactose e zero açúcar. Em outubro de 2022, anunciou sua primeira aquisição internacional, a LasAcacias, do Uruguai, focada no segmento de massas, mas que também tem no portfólio misturas para bolos e molhos.

A Companhia detém marcas líderes, como Vitarella, Piraquê, Adria, Fortaleza, Richester e Isabela, produzindo biscoitos, massas, farinhas, margarinas, snacks e torradas. Em novembro de 2021, foi feita a aquisição da marca Fit Food, a primeira iniciativa da Companhia no mercado de healthyfood, com produtos como biscoitos de arroz, pasta de amendoim, chocolates e massas feitas de milho. Destacam-se ainda as marcas Frontera, de snacks, e Smart, de temperos e condimentos.

Para saber mais sobre a M. Dias Branco, acesse: [www.mdiasbranco.com.br](http://www.mdiasbranco.com.br)