

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

Siga as redes sociais da marca pelo 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