

# Bolo de Pão Amanhecido

Rendimento: 1 bolo



## Ingredientes

- 4 pães franceses amanhecidos
- 4 xícaras (chá) de leite
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 xícaras (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de uva passa
- 200 g de coco ralado

## Modo de Preparo

Cortar os pães em fatias. No liquidificador bater o leite, os ovos, a margarina, o Açúcar Cristal Alto Alegre e reservar. Em um refratário, montar camadas com as fatias de pão, a mistura do liquidificador, salpicar com coco ralado e uva passa. Levar ao forno até dourar.

Tempo de preparo: 30 minutos.