

PUDIM DE CHOCOLATE COM AVELÃ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 3 ovos
- 2 barras de chocolate com avelã
- 1 xícara de açúcar para a calda
- 1 e 1/2 xícara de água para a calda

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar em fogo baixo e deixe derreter até ficar com cor de caramelo

Assim que adquirir essa cor, acrescente a água e deixe em fogo baixo até chegar em ponto de fio

Unte a assadeira com a calda

Derreta o chocolate no microondas de 10 em 10 segundos, tirando do microondas para mexer até derreter por completo (ou derreta em banho

Em um liquidificador, acrescente o leite condensado, o leite, os ovos e o chocolate já derretido

Bata por aproximadamente 3 minutos

Com a assadeira já untada com a calda e o fogo já preaquecido em 180

Asse em banho

Após retirar do forno, só desenforme quando estiver frio

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6913-pudim-de-chocolate-com-avela.html>