

PUDIM DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 ovos

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 caixa de leite (mesma medida do leite condensado)

1 colher de amido de milho

7 colheres de chocolate em pó

Calda: 1 xícara de açúcar

1/4 xícara de água

5 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Misture a água, o açúcar e o chocolate na forma de pudim com furo; mexa bem em fogo médio até formar uma calda grossa que desgruda da forma na fervura

Espalhe a calda por toda a forma e reserve

No liquidificador misture os ingredientes do pudim e bata até misturar completamente

Despeje a mistura sobre a forma de pudim em cima da calda

Cubra a forma com papel alumínio

Coloque em banho

Deixe esfriar e desenforme, aquecendo levemente o fundo e com ajuda de uma faca nas laterais

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9870-pudim-de-chocolate.html>