PUDIM DE CHOCOLATE 85%

INGREDIENTES

3 ovos

2 caixas de leite condensado

1 lata de leite integral (mesma medida do leite condensado)

1 xícara de açúcar

2 (200 g) barras de chocolate de cacau 85%

MODO DE PREPARO

Adicione o leite condensado no liquidificar e os ovos.

Adicione o leite em uma panela e aqueça até o ponto de quase ferver.

Quebre o chocolate e coloque junto ao leite e mexa até dissolver.

Acrescente o leite dissolvido com chocolate ao liquidificador e bata por três minutos.

Faça o caramelo com o açúcar, deixando ele bem lisinho.

Unte a forma com o caramelo.

Coloque para assar em banho-maria coberto com papel alumínio por 1 hora e 45 minutos, ou até você enfiar o garfo e sair limpinho.

Deixe esfriar e coloque na geladeira por duas horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14287-pudim-de-chocolate-85.html