

# PUDIM DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 2 latas de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1/2 xícara de açúcar

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque os 3 ovos e a lata de leite condensado, bata pouco e reserve.

Aqueça o leite e misture o chocolate em barra.

Ligue novamente o liquidificador e misture aos poucos o leite com o chocolate já derretido, bata uns 3 minutos e reserve.

Enquanto isso, numa panela, coloque o açúcar para fazer a calda.

Quando estiver derretido, já em calda, coloque 3 colheres de água e deixe ferver até virar calda novamente.

Coloque a calda numa forma com buraco e depois coloque o conteúdo do liquidificador.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno em banho-maria por 1 hora e 40 minutos, em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15798-pudim-de-chocolate-meio-amargo.html>