

BOLO-PUDIM DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de chocolate em pó
1 e 3/4 xícara de açúcar
1 xícara de óleo (ou 1/2 de óleo e 1/2 de margarina)
4 ovos médios levemente batidos
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (sopa) de fermento
1/2 xícara de água fervida
1/2 xícara de leite fervido

PUDIM:

Pudim:
2 xícaras de açúcar
5 ovos médios
2 latas de leite condensado
1 e 1/2 xícara de leite
1/2 colher (sopa) de maisena (amido de milho)

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:
Faça a calda na forma.
Para a calda, leve uma panela ao fogo médio com o açúcar e cozinhe por 5 minutos (ou até formar uma calda dourada).
Despeje em uma forma grande (26 cm) com furo central, espalhe bem e reserve.

BOLO:

Bolo:
Junte todos os ingredientes secos (sem o fermento).
Em seguida, acrescente os ovos, e logo após adicione o óleo e os líquidos ferventes, e misture bem.
Por último adicione o fermento.
Despeje a massa na forma, já com o açúcar endurecido.

PUDIM:

Pudim: Em um liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o leite e a maisena por 3 minutos ou até ficar homogêneo.

Despeje a mistura batida cuidadosamente sobre a massa do bolo.

Leve ao forno preaquecido (200º C) por aproximadamente 1 hora.

Após retirá-lo do forno, deixe esfriar.

Leve-o à geladeira por 4 horas antes de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17323-bolo-pudim-de-chocolate-2.html>