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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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