

PUDIM DE CHOCOLATE DELICIOSO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de açúcar

PUDIM:

Pudim: 3 ovos

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de chocolate em pó

2 vezes a mesma medida (lata) de leite

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma panela, derreta o açúcar até ele ficar dourado.

Junte 1/2 xícara (chá) de água, mexa com uma colher e deixe ferver até o açúcar dissolver e a calda engrossar.

Forre com essa calda uma forma com furo central e reserve.

PUDIM:

Pudim: Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o chocolate e os ovos até que fique bem homogêneo. Despeje na forma caramelada.

Cubra a forma com papel alumínio e asse em banho-maria em forno médio (180° C) por cerca de 1 hora e 30 minutos.

Espere esfriar e leve à geladeira para gelar por cerca de 4 horas.

Desenforme e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20342-pudim-de-chocolate-delicioso.html>