

BOLO PUDIM DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA

2 ovos
1 xícara de leite condensado
1 xícara de chocolate em pó
1/2 xícara de óleo de soja
2 colheres (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
2 xícaras de farinha de trigo com fermento

PUDIM

1 caixa de gelatina
1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA

Junte todos os ingredientes do bolo dentro de um recipiente de inox e mecha até a massa ficar uniforme.

Unte com chocolate em pó e manteiga uma assadeira ou forma de bolo de sua preferência, no meu caso usei a forma de bolo redonda.

Preaqueça o forno e leve por 30 minutinhos com a temperatura de 180º C.

Faça o teste da faca para saber se está no ponto de tirar do fogo.

Deixe esfriar e reserve.

PUDIM

Misture 250 ml de água numa panela, deixe evaporar e tire do fogo.

Junte num liquidificador 250 ml de água morna, a gelatina de sua preferência (no meu caso foi morango), 250 ml de água gelada e uma caixa de leite condensado e deixe bater até ficar uniforme .

Desenforme o bolo e unte outro recipiente com óleo com o auxilio de um papel toalha, para facilitar na hora de tirar o pudim.

Coloque o bolo no recipiente untado com óleo e acrescente a massa do pudim de morango.

Leve pro freezer por aproximadamente 1 hora.

Desenforme e decore com jujubas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/22462-bolo-pudim-de-morango.html>