

PUDIM SACI

INGREDIENTES

150 g de açúcar

200 g de chocolate (barra) para a cobertura

100 g de avelãs ou castanhas de caju

3 ovos

400 g de biscoito champanhe

100 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Unte com a manteiga, uma forma para pudim de laterais altas e lisas.

Bata os ovos com o açúcar até que a mistura fique clara e crescida.

Bata a manteiga previamente amolecida e amassada com um garfo.

Junte aos ovos e misture muito bem.

Derreta o chocolate em banho maria, quando estiver frio, acrescente-o à mistura de ovos e manteiga.

Torre as avelãs ou castanhas no forno e a seguir, moa-as.

Junte à primeira mistura.

Reserve, mais ou menos, 10 biscoitos champanhe para a decoração.

Esmigalhe os outros biscoitos e junte à massa na tigela.

Despeje a mistura na forma e leve ao refrigerador por 2 horas, mais ou menos.

No momento de servir, mergulhe a forma por um instante numa panela de água quente.

Então, desenforme e decore com os biscoitos que ficaram reservados, cortando em triângulos ou em círculos, como preferir.

Se quiser, reserve uma parte de chocolate derretido para cobrir o pudim antes de decora-lo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23609-pudim-saci.html>