

PUDIM DE CHOCOLATE & CAMELO

INGREDIENTES

4 ovos

1 e 1/2 lata de leite condensado

1 lata (medida do leite condensado) de leite integral

5 colheres de achocolatado em pó

1 xícara de farinha de trigo

130 g de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras e, se quiser, pode peneirar as gemas.

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, as gemas, a farinha e o achocolatado em pó. Aproximadamente por 1 minuto e reserve.

Bata as claras em neve e após isso misture com o conteúdo do liquidificador (com uma colher de pau para não oxidar os derivados do leite).

Com a forma de pudim, faça a calda de caramelo derretendo o açúcar.

Coloque o conteúdo do pudim na forma e cozinhe em banho maria por aproximadamente 45 minutos, pode também furá-lo com uma faca até ela sair limpa.

Espere esfriar e deixe na geladeira por 4 horas, após isso pode desformar em um refratário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25090-pudim-de-chocolate-caramelo.html>