

BOLO PUDIM DE CHOCOLATE DELICIOSO

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo:1 xícara de açúcar

4 colheres (sopa) de água

PUDIM:

Pudim:1 lata de leite condensado

leite na mesma medida da lata de leite condensado

4 ovos

BOLO:

Bolo:1 xícara (chá) de leite morno

3 unidades de ovo

4 colheres (sopa) de margarina derretida

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo:Primeiro, derreta o açúcar até formar um caramelo.

Abaixe o fogo e acrescente as 4 colheres de sopa de água morna.

Transfira o caramelo para a forma redonda com furo no meio e reserve.

PUDIM:

Pudim:Em seguida, prepare o pudim batendo os ovos, o leite condensado e o leite no liquidificador e reserve.

BOLO:

Bolo:Bata bem todos os ingredientes do bolo (menos o fermento) no liquidificador, aproximadamente 2 a 3 minutos.

Acrescente o fermento e bata por mais uns 15 segundos.

Despeje a massa do bolo na forma caramelizada.

Em seguida, utilizando uma concha, acrescente o pudim em cima do bolo.

Asse em banho-maria em forno médio (180º C) em forno preaquecido por 1 hora e 30 minutos aproximadamente.

O bolo troca de lugar com o pudim por ser mais leve.

Leve para geladeira por no mínimo 6 horas.

Desenforme apenas quando estiver bem gelado para que o bolo solte com mais facilidade e não desmorone!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26567-bolo-pudim-de-chocolate-delicioso.html>