

PUDIM DE CHOCOLATE COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

PUDIM:

pudim: 200 g de chocolate meio amargo picado

150 g de manteiga sem sal

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de água

8 colheres (sopa) de leite em pó integral glória

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: 1 caixinha de morangos limpos e picados

1/2 xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de licor de morango (opcional)

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Derreta o chocolate e, em seguida, junte a manteiga já derretida.

Misture até que forme uma mistura homogênea e reserve.

Bata no liquidificador o restante dos ingredientes.

Leve esta mistura batida ao fogo, em uma panela média e acrescente a mistura de chocolate derretido.

Em fogo alto mexa sempre até que fique um creme levemente encorpado.

Unte com manteiga uma forma de orifício central (25 cm de diâmetro) e coloque a mistura.

Leve para gelar por 6 horas.

Desenforme e decore a gosto.

CALDA DE MORANGO:

Calda de morango: Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe ferver por 8 minutos.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Sirva a calda com o pudim.

Se você quiser decorar poderá usar chantilly, morangos limpos com cabo ou folhas de hortelã.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26801-pudim-de-chocolate-com-calda-de-morango.html>