

PUDIM DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 4 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) cheias de chocolate em pó

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado

leite (temperatura ambiente)

4 ovos

8 colheres de chocolate em pó

granulado

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: derreta o açúcar junto ao chocolate, depois que derretidos juntos misture dois dedos de água (para caramelizar).

PUDIM:

Pudim: Bata todos os ingredientes no liquidificador, use a mesma medida da lata de leite condensado para medir o leite.

Bata tudo por aproximadamente 5 minutos ou mais. Coloque a calda no fundo da forma para pudim. Despeje a massa.

Asse em banho-maria por 50 minutos em forno aquecido (no grau que desejar). Desenforme. Espere esfriar coloque o granulado e sirva como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27559-pudim-de-brigadeiro.html>