

TORTA DE PUDIM COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 colheres de margarina ou manteiga

2 colheres de açúcar

1/2 xícara de leite

2 xícaras de trigo

1 colher de fermento químico

RECHEIO PUDIM:

Recheio pudim: 1 lata de leite condensado

1 copo de leite

2 ovos

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: 1 lata de leite condensado

5 colheres de nescau ou achocolatado

3 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Num recipiente coloque, 2 colheres de margarina, 2 colheres de açúcar, 1/2 xícara de leite, 2 xícaras de trigo e 1 colher de fermento.

Misture bem, até ficar no ponto que pode ser montada na forma.

Passa margarina na forma antes de montar a massa.

Leve ao forno, deixe até ficar meio douradinha.

RECHEIO PUDIM:

Recheio pudim: Pegue um liquidificador, coloque o leite condensado, o leite, os ovos e bata até ficar bem líquido.

Coloque na massa e leve ao forno, deixe até o pudim ficar bem firme.

Depois de assado, deixe esfriar.

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: Coloque na panela, a manteiga deixe derreter, logo coloque o leite condensado e espere um pouco.

Mexa bem e coloque o achocolatado, deixe ferver bem.

Coloque em cima do pudim e leve na geladeira.

Está pronto sua tortinha.

Só se deliciar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29449-torta-de-pudim-com-chocolate.html>