

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.

Passe 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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