

# PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

6 gemas de ovos  
2 latas de leite condensado  
200 g de chocolate em pó  
1 colher (sobremesa) de farinha maisena  
3 colheres (sopa) de café forte  
100 ml de água  
Para acompanhar calda de chocolate

## MODO DE PREPARO

Misture o chocolate e a farinha de maisena.  
Junte o café e a água, mexendo bem.  
Bata as gemas com o leite condensado e depois adicione o chocolate dissolvido .  
Coloque o preparado numa forma de pudim, previamente untada com manteiga e polvilhada de açúcar.  
Leve ao forno para assar em banho-maria cerca de mais ou menos 1 hora (convém verificar se está cozido).  
Deixe esfriar completamente e desenforme.  
Sirva o pudim regado com a calda de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32408-pudim-de-leite-condensado-com-chocolate.html>