

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>