

PUDIM FRUFRU

INGREDIENTES

1 litro de leite

300 gramas de açúcar (200 g para o pudim e 100 para caramelizar a forma)

50 gramas de chocolate em pó

8 gemas de ovo

MODO DE PREPARO

Despeje em uma panela o leite com 200 gramas de açúcar.

Deixe ferver até ficar reduzido à metade.

Tire do fogo e espere esfriar.

Junte, então, o chocolate, misture bem volte a panela ao fogo para engrossar.

Depois tire novamente do fogo e espere esfriar e adicione as gemas.

Obs: não pode ser acrescentado a mistura ainda quente se não podem cozinhar as gemas e estragar toda a receita.

Passa pela peneira e despeje em fôrma para pudim untada com calda de açúcar queimado.

Asse no forno em banho-maria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32494-pudim-frufriu.html>