

PUDIM TRUFADO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:1 lata de leite condensado

2 latas de leite (use a lata de leite condensado pra medir)

4 ovos

1 colher sopa de maisena

margarina pra untar

COBERTURA:

Cobertura:100 g de chocolate ao leite picado

1 xícara chá de creme de leite

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim:Bata os ingredientes no liquidificador e despeje em uma forma de buraco no meio de 24 cm de diâmetro untada.

Leve ao forno médio preaquecido em banho-maria por 35 minutos.

Modele as trufas e cubra com chocolate em pó.

Retire o pudim, espalhe as trufas sobre a massa e deixe afundar.

Volte ao forno e asse por mais 50 minutos.

Leve à geladeira por 2 horas e desenforme.

Para a cobertura derreta o chocolate em banho-maria, misture o creme de leite e espalhe sobre o pudim desenformado.Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37951-pudim-trufado.html>