

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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