

PUDIM DE CHOCOTONE DA PATROA

INGREDIENTES

PARA A CALDA:

Para a calda: 1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Comece preparando a calda, aqueça a panela, coloque o açúcar e deixe até começar a derreter e dourar (experimente, não deixe muito tempo para não ficar amargo), acrescente a água e deixe ferver até dar o ponto de uma calda grossa. Ainda quente, coloque o caramelo em uma forma (onde será assado o pudim) e reserve. Bata as claras em neve e reserve.

Para o pudim, corte pequenos pedaços do chocotone, junte o leite e deixe amolecer um pouco. No liquidificador coloque as gemas (passadas por uma peneira), o vinho, a baunilha e o açúcar. Acrescente os pedaços de chocotone amolecidos e bata rapidamente, apenas para triturar um pouco mais o pão. Acrescente a esta mistura as claras em neve e o fermento, misture delicadamente. Coloque a mistura na forma caramelizada e leve ao forno médio por aproximadamente 1 hora. Não precisa de banho maria e nem cobrir a forma com papel alumínio. Depois de 1 hora basta desenformar, esperar gelar e servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42781-pudim-de-chocotone-da-patroa.html>