

CHOCOFLAN

INGREDIENTES

PARA O PUDIM:

Para o pudim: 8 colheres de açúcar

3 ovos

Baunilha

1 lata de leite condensado

2 medidas da lata de leite

PARA O BOLO:

Para o bolo: 3 ovos separados

1 xícara de açúcar

4 colheres de manteiga ou margarina

1 xícara e meia de leite

3 xícaras de farinha

Fermento em pó

MODO DE PREPARO

Faça o caramelo para o pudim e coloque na forma de pudim (que seja uma forma alta para que o bolo possa crescer).

Bata os demais ingredientes no liquidificador e despeje encima do caramelo. Reserve.

Para o bolo bata 3 claras em neve e reserve. Bata as 3 gemas, adicione o açúcar, em seguida a margarina/manteiga.

Siga batendo, coloque a farinha, o leite. Com uma colher de pau, adicione as claras em neve e as misture devagar.

Ao final coloque 1 colher (sopa) de fermento.

Coloque a mistura do bolo encima da mistura do pudim na mesma forma. Leve ao forno em banho-maria até que bolo esteja no ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44177-chocoflan.html>