

PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM CHOCOLATE E CAFÉ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite moça
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel nestlé
- 1 colher de sobremesa de café solúvel
- 1 vez a mesma medida (da lata) de leite
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta 1 xícara de açúcar até ficar dourado. Junte meia xícara (chá) de água quente, mexa com uma colher e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar. Forre com esta calda uma fôrma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Bata no liquidificador o leite moça, o leite, o chocolate, o café e os ovos até que fique homogêneo. Despeje na fôrma caramelada. Cubra a fôrma com papel de alumínio e asse em banho-maria em forno médio (180º C) por cerca de 1 hora e 30 minutos. Espere esfriar e leve à geladeira para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47409-pudim-de-leite-condensado-com-chocolate-e-cafe.html>