PUDIM DIAMANTE NEGRO

INGREDIENTES

6 ovos

1 lata de leite condensado

2 xícaras de açúcar

1 lata de leite frio

2 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo

300 g de chocolate ao leite

100 g de chocolate meio amargo

Manteiga e açúcar refinado para untar a forma

MODO DE PREPARO

Derreta os chocolates em banho-maria ou no micro-ondas.

Reserve. Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, os ovos, o açúcar, a farinha de trigo, o açúcar, os chocolates derretidos.

Unte uma forma de pudim com manteiga e polvilhe açúcar refinado.

Depois despeje a massa.

Leve para assar por 40 minutos em banho-maria em forno preaquecido 200°C.

Na metade do tempo, cubra a forma com papel alumínio e deixe até o término do tempo.

Desenforme depois de frio e enfeite com chocolate meio amargo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48786-pudim-diamante-negro.html