

PUDIM DE CHOCOLATE E LICOR

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 2 latas de leite condensado

1 xícara de chá de leite

200 g de chocolate em pó

4 ovos

4 colheres de sopa de licor de laranja

1 colher de raspa de casca de laranja

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Leve ao fogo o açúcar, mexendo até derreter e virar um caramelo claro, retire do fogo e junte a água até derreter.

Passa na forma de pudim de 20 cm de diâmetro, reserve.

PUDIM:

Pudim: Bata no liquidificador o leite condensado com o leite, o chocolate e os ovos, misture o licor e a casca de laranja, coloque na forma preparada, cubra com papel alumínio.

Leve ao forno em banho-maria por 50 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe assar até dourar e ficar firme.

Retire da forma e reserve gele por 2 horas.

Polvilhe casca de laranja antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50386-pudim-de-chocolate-e-licor.html>