

PUDIM DELICIOSO DE CAFÉ

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 100 g de chocolate meio amargo

1 xícara (chá) de café preparado sem açúcar

2 colheres (sopa) de água

Opcional para decorar: cerejas, grãos de café e folhas de hortelã

MODO DE PREPARO

PREPARO DA CALDA:

Preparo da Calda: Pique o chocolate meio amargo numa panela e leve-o em banho-maria para derreter vagarosamente.

Mexa sempre para que não ferva, nem grude no fundo da panela.

Assim que derreter, acrescente a água. O chocolate irá endurecer novamente porque a água estará fria.

Mexa bem até dissolvê-lo novamente.

Com o fogo brando, junte o café e continue mexendo, em fogo brando, para incorporar os ingredientes.

Espere esfriar e despeje sobre o pudim.

Dica: para engrossar a calda, substitua a água por creme de leite. Nesse caso, acrescente um pouco mais de café (50 ml) para que esse sabor prevaleça.

Decoração (opcional): Distribua cerejas, grãos de café e folhas de hortelã para melhor apresentação da sua receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53365-pudim-delicioso-de-cafe.html>