

PUDIM NEGRINHO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 100 g de creme de leite
100 g de chocolate meio amargo picado
50 g de chocolate em pó peneirada
1 colher (sobremesa) de manteiga extra sem sal macia
1 lata de leite condensado (395 g)
6 gemas tipo jumpo peneiradas
250 ml de leite integral frio
1 colher (chá) de essência de baunilha
50g de avelãs torrada e peladas
1 colher (sobremesa) de pasta de avelã
30ml de licor amaretto

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: 100 g de creme de leite
125 g de chocolate ao leite bem picado
1 colher (chá) de essência de rum
1 colher (sopa) de rum

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Em uma tigela misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga. Junte as gemas e os demais ingredientes até ficar homogêneo. Distribua a massa do pudim em uma fôrma de furo central com 20 cm de diâmetro, bem untada com manteiga (sem farinha) e asse em banho-maria no forno pre aquecido à 170°C até que esteja firme e com a superfície dourada.

Em seguida retire do banho-maria e deixe amornar ou esfriar. Por último desenforme o pudim frio, regue-o com a calda de chocolate e decore com chantilly e morangos. O rendimento será de 12 porções.

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Em uma tigela média misture todos os ingredientes e derreta em banho-maria ou no forno micro-ondas até obter um molho brilhante. Empregue frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54069-pudim-negrinho.html>