

# 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 jumbo 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 170ºC 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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