

BOLO-PUDIM DE LARANJA/CHOCOLATE

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 xícara (chá) cheia de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

1 e 3/4 de xícara (chá) de leite

1 lata de leite condensado

4 ovos

raspas da casca da laranja

BOLO:

Bolo: 2 ovos

1/4 de xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de suco de laranja

1 xícara (chá) rasa de açúcar

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

raspas da casca da laranja

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Leve o açúcar com a água ao fogo médio e deixe ferver, até formar um caramelo claro. Despeje em forma de cone central de 24 cm de diâmetro e vire para caramelizar o fundo, a lateral e o cone. Reserve.

Bata o leite com o leite condensado e os ovos no liquidificador até homogeneizar. Sem bater, misture as raspas de laranja. Despeje na forma reservada e leve ao forno médio-alto (220°C), por 40 a 45 minutos ou até que o pudim esteja firme, mas não dourado.

BOLO:

Bolo: Bata os 4 primeiros ingredientes no liquidificador. Acrescente o chocolate e a farinha em 2 vezes, batendo a cada adição. Por último, junte o fermento e as raspas de laranja e misture sem bater.

Retire o pudim do forno e cubra com a massa de bolo. Leve de volta ao banho-maria, agora em forno moderado (180°), por 30 a 35 minutos ou até, espetando o bolo com um palito, este saia limpo.

Desenforme ainda morno e sirva frio ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54916-bolo-pudim-de-laranja-chocolate.html>