

DELÍCIA DE PÃO DE LÓ E PUDIM DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

250g de pão de ló cortado em cubos
500 ml de pudim de chocolate instantâneo feito conforme as instruções da embalagem, mas com metade do açúcar
1 lata de leite condensado com 397g
4 gemas de ovo
300 ml de leite
400 ml de natas para bater
80g de açúcar em pó
Chocolate granulado para polvilhar q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos + 5 horas
Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 0.35 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-pao-lo-pudim-chocolate-22006/>

PREPARAÇÃO

1. Num tabuleiro de vidro, espalhe no fundo o pão de ló.
Regue o bolo com o pudim de chocolate.
2. Num tachinho, coloque o leite condensado e as gemas.
Misture muito bem.
Aos poucos, junte o leite e mexa.
Leve o tachinho ao lume sem parar de mexer.
Logo que comece a borbulhar, retire de imediato e espalhe por cima do pão de ló e do pudim.
Deixe a sobremesa arrefecer totalmente.
3. Quando a sobremesa estiver fria, bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Aos poucos, junte o açúcar em pó e bata até que fique chantilly.
Cubra o doce com o chantilly e alise.
4. Polvilhe a sobremesa com o chocolate granulado.
Leve ao frigorífico até que fique bem fresquinha.
Depois da sobremesa bem fresquinha, está pronta a servir.