

PUDIM DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

8 ovos
2 latas de leite condensado com 397g cada
60g de chocolate em pó
500 ml de leite
150 ml de caramelo líquido de compra



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 4.20 € | Custo por pessoa: 0.42 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pudim-chocolate-32361/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela.
Junte o leite condensado e o chocolate em pó.
Bata um pouco até que fique bem misturado.
Aos poucos, adicione o leite e bata mais um pouco.
2. Forre uma forma de pudim com capacidade para 2 litros com o caramelo líquido.
Depois da forma bem forrada, retire o caramelo em excesso.
3. Verta o líquido para dentro da forma.
Fecha a forma com a tampa.
Coloque a forma dentro de um tacho ou de uma panela larga.
Coloque um pouco de água no tacho para que coza em banho-maria.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 190° e deixe cozer durante 1 hora e 15 minutos.
Depois do pudim cozido, retire-o.
Desenforme e deixe arrefecer.
Depois do pudim frio está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com