

Pudim de Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-chocolate-1

Surpreenda-se com esse pudim de chocolate cremoso e irresistível! Você não vai resistir a essa tentação!

Pudim de Chocolate

 20 min

 8 pedaços

Ingredientes

- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 3 [ovos](#)
- 1 xícara (chá) de [chocolate meio amargo](#) em pó
- 3 colheres (sopa) de [leite em pó](#)
- 300 ml de [leite](#)
- 1 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 1/2 xícara (chá) de água

Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes necessários.
2. Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio, deixando-o derreter até formar um caramelo.
3. Adicione a água à panela com o caramelo, misturando bem até que o açúcar volte a derreter e forme uma calda.
4. Despeje essa calda caramelizada em uma forma e reserve.
5. No liquidificador, adicione todos os ingredientes do pudim: leite condensado, creme de leite, ovos, chocolate em pó, leite e leite em pó.
6. Bata tudo no liquidificador por cerca de 5 minutos, até obter uma mistura homogênea e cremosa.
7. Despeje essa mistura na forma caramelizada, cobrindo-a com papel alumínio.
8. Leve a forma com o pudim ao forno preaquecido a 180 °C, utilizando o método de cozimento em banho-maria.
9. Deixe assar por aproximadamente 45 minutos, ou até que o pudim esteja firme.
10. Retire o pudim do forno e deixe-o esfriar completamente.
11. Para desenformar, aqueça ligeiramente a forma no fogão para derreter a calda e, com cuidado, vire o pudim em um prato.
12. Agora é só se deliciar com essa sobremesa incrivelmente saborosa e irresistível. Bom apetite!