

## **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!

Rudimode Chocolatenknown



## 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 banhomaria.
- 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!