Sobremesas | Receitas de Chocolate

Pudim de Chocolate

20 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
2 latas de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
4 gemas de ovo
45 g de manteiga amolecida
manteiga para untar q.b.

Informação nutricional

Energia	462,3 kcal	23%*
Proteínas	9,2 g	18%*
Lípidos	21,6 g	31%*
Hidratos de Carbono	57,3 g	22%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Unte com manteiga pequenas formas para pudim.
2. Parta o chocolate em pequenos pedaços e leve-os ao lume a derreter em banho-maria.
3. Quando estiverem derretidos, retire do lume e deixe arrefecer.
4. Depois do chocolate frio, deite-o no liquidificador, junte-lhe o leite condensado, as gemas e a manteiga e deixe bater bem.
5. Deite a mistura nas formas, coloque-as dentro de um tabuleiro fundo, encha-o com água fria e leve ao forno a 180 graus durante 1 hora.
6. Depois retire e deixe que fique completamente frio.
7. Desenforme e decore com chocolate raspado e chantilly