



Sobremesas

Bolos

Bolo Pudim

Junta o melhor de dois sabores: pudim e chocolate. Uma sobremesa perfeita e fácil de fazer!

🕒 27 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

Ingredientes

4 ovos
200 g de açúcar
125 g de manteiga
225 g de farinha com fermento
60 g de chocolate em pó
1 dl de leite

PARA O PUDIM:

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 medidas (lata de leite cond.) de leite
4 ovos

Informação nutricional

Energia	359,9 kcal	18%*
Proteínas	8,5 g	17%*
Lípidos	15,9 g	23%*
Hidratos de Carbono	46,0 g	18%*

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

Preparação

- 1 Ligar o forno a 180°C.
- 2 Começar por fazer o bolo, batendo o açúcar e os ovos, até ficar uma mistura clara. Derreter a manteiga em lume brando e adicionar à mistura de ovos e açúcar.
- 3 Misturar o chocolate em pó com a farinha e adicionar ao preparado anterior. Finalmente, acrescentar o leite, batendo bem.
- 4 Forrar uma forma de buraco com caramelo líquido. Deitar a massa do bolo e preparar o pudim, que consiste em bater todos os ingredientes.

- 5 Deitar o preparado do pudim por cima da massa do bolo e levar ao forno a cozer em banho maria.
- 6 Cozer o bolo pudim cerca de 50 minutos. Só se desenforma quando está frio, para não partir.
- 7 Levar ao frigorífico e servir bem frio.