



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

<b>Energia</b>	359,9 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	8,5 g	17%*
<b>Lípidos</b>	15,9 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.