

Receitas em vídeo | Sobremesas

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 180ºC.
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.