

[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 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.