



Sobremesas

Doces de Colher

## 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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 462,3 kcal | 23%* |
| <b>Proteínas</b>           | 9,2 g      | 18%* |
| <b>Lípidos</b>             | 21,6 g     | 31%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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