

BOLO-PUDIM FÁCIL, A SOBREMESA QUE EU MAIS AMO!

INGREDIENTES

Pudim

3 ovos

1 lata de leite condensado

2 latas de leite (use a de leite condensado como medida)

Massa do bolo

3 ovos

1 xícara (de chá) de açúcar

1/2 xícara (de chá) de margarina

1/2 xícara (de chá) de leite

1 e 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo peneirada

1/2 xícara (de chá) de chocolate em pó

1 colher (de sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Pudim

Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve

Massa

Bata na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina até formar um creme liso

Aos poucos, acrescente o leite alternando com a farinha e o chocolate peneirados

Por último, acrescente o fermento e misture delicadamente

Despeje a massa em uma forma redonda de furo no meio de 30 cm diâmetro untada e enfarinhada e cubra com o pudim reservado

Asse em forno médio pré - aquecido em, 30 minutos, aproximadamente

Deixe esfriar e sirva

Informações adicionais:

Obs: quando colocar a mistura de pudim em cima pode acontecer dela descer ou se misturar no bolo, mas não se preocupe pois quando assar ela se separa automaticamente do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15096-bolo-pudim-facil-a-sobremesa-que-eu-mais-amou.html>