

PUDIM 2 SABORES, PREPARO 2 VEZES POR SEMANA SIMPLEMENTE DIVINAL.

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres de sopa de açúcar

250 ml de leite

100 ml de leite

150g de chocolate meio amargo

3 colheres de sopa de amido de milho

Calda:

1 xicara de açúcar

4 colheres de sopa de água quente

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até derreter completamente.

Adicione a água quente com cuidado e mexa em fogo baixo até formar a calda na consistência de mel.

Pudim 2 sabores:

Numa tigela coloque os ovos, o açúcar, 250 ml de leite, misture bem com um fuê até ficar homogêneo.

Despeje essa mistura na forma já caramelada.

Numa panela coloque os 100 ml de leite, o chocolate meio amargo picado, o amido de milho e leve ao fogo médio mexendo sempre, até que a mistura atinja uma consistência parecida com a de brigadeiro.

Finalização:

Cubra a forma do pudim com papel alumínio (parte brilhante para dentro).

Coloque a forma de pudim dentro de uma panela maior com água fervente e tampe a panela (é um banho maria na boca do fogão)

Dica: A água fervente deve chegar até a metade da forma do pudim.

Deixe o pudim cozinhar por 15-20 minutos.

Assim que der o tempo, desligue o fogo, retire o papel alumínio e deixe esfriar ainda dentro da panela.

Depois, retire da panela e leve pra geladeira por 20 minutos.

Por fim, é só desenformar e servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16202-pudim-2-sabores-preparo-2-vezes-por-semana-simplesmente-divinal.html>