

# BOLO PUDIM



## INGREDIENTES

- CARAMELO LÍQUIDO
- BOLO:
- 3 OVOS
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 150 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- 1 CHÁVENA E 1/2 DE FARINHA
- 1/2 CHÁVENA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 C.S DE FERMENTO QUÍMICO
- 1/2 CHÁVENA DE LEITE
- PUDIM:
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 4 OVOS
- 2 LATAS DE LEITE

## CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180 ° C.

---
2. Barrar uma forma de pudim grande com caramelo.

---
3. Bolo:

---
4. Na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, colocar os ovos e o açúcar e bater na velocidade 6, durante 1 minuto 30. Adicionar a manteiga derretida e misturar na mesma velocidade 30 segundos. Juntar a farinha, o chocolate, o fermento e o leite. Programar Massa P3. Quando acabar, deitar a massa na forma.

---
5. Lavar a taça.

---
6. Pudim:

---
7. Na cuba, com o acessório batedor, colocar todos os ingredientes e bater na velocidade 7, durante 2 minutos. Deitar este preparado sobre a massa do bolo. (Este passo pode ser feito à mão, com uma vara de arames.)

---
8. Colocar a forma fechada, no forno, em banho-maria, durante 1 hora. Desenformar depois de arrefecer completamente.

---