

PUDIM DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 12 OVOS
- 700 ML DE LEITE
- 400 G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA BEM CHEIA DE MAIZENA
- 100 G DE CHOCOLATE EM PÓ PARA CULINÁRIA
- QUANTIDADE PARA UMA FORMA DE 18 CM

CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na taça, com o acessório batedor, e programar velocidade 6 durante 3 minutos.

2. Untar a forma com manteiga, tive medo da combinação com o caramelo, mas quem quiser atrever-se...! :)

3. Colocar o preparado na forma e vedar bem.

4. Passar a taça por água e colocar água até à marca dos 0,7 dl.

5. Colocar a forma dentro da taça e programar P1 vapor durante 40 minutos.

6. Desenformar já frio, o meu desenformei e virei ao contrário, pois o aspecto ficou mais bonito na parte de cima.

8. Receita adaptada do blog da Vera Culinária!
