

BOLO PUDIM



INGREDIENTES

- BOLO:
- 4 OVOS
- 200GR AÇUCAR
- 125 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- 225 GR FARINHA COM FERMENTO
- 60GR DE CHOCOLATE EM PÓ
- 100ML DE LEITE
- PUDIM:
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 4 OVOS
- 2 LATAS DE LEITE (LATA MEDIDA DO LEITE CONDENSADO)
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE BAUNILHA

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180 ° C.

2. Barrar uma forma de buraco grande com caramelo.

3. Bolo

4. Na taça, 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 e o leite. Programar Massa P3. Quando acabar, deitar a massa na forma. Lavar a taça.

5. Pudim:

6. Na taça, com o acessório batedor, colocar todos os ingredientes e bater na velocidade 7, durante 2 minutos. Deitar este preparado sobre a massa do bolo.

7. Colocar a forma no forno, num tabuleiro, em banho-maria, durante 50min. Desenforme só depois de arrefecer completamente.

8. Receita de Marta Garcez
