

PUDIM DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 1 PACOTE DE BOLACHA MARIA
- 100 GR DE MANTEIGA (80 GR SE PREFERIREM UMA BASE MAIS SECA)
- 1 PUDIM INSTANTÂNEO DE CHOCOLATE
- 0,5 L DE LEITE
- 4 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 6 COLHERES DE CHÁ DE GELATINA EM PÓ NEUTRA

CONFEÇÃO

1. Na taça da cuisine companion, colocar o acessório triturador e juntar a bolacha maria. Pressionar o turbo até estar ralada. Juntar a manteiga e programar 2 minutos, 40º, velocidade 6.
2. Deitar a pasta de bolacha numa forma de aro amovível, calcar bem e reservar enquanto se faz o pudim.
3. Limpar bem a taça com papel de cozinha e continuando com o acessório triturador, colocar o pudim de chocolate, o leite, o açúcar e a gelatina em pó (não hidratei, coloquei diretamente do pacote). Programar 12min, 90º, vel 6.
4. Quando o programa terminar, verter sobre a base de bolacha e levar ao frigorífico até servir (pelo menos 3 a 4 horas, para solidificar bem).