

Receitas



Pudim Brigadeirão

Ingredientes

- 3 ovos
- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 75g de margarina
- 200g de chocolate ao leite Camp derretido
- Açúcar para untar
- Chocolate granulado Camp para cobrir

Modo de preparo

Em um liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, a margarina, o chocolate e os ovos até virar uma mistura homogênea. Em seguida, unte uma forma redonda com buraco no meio utilizando margarina e polvilhando o açúcar. Despeje a mistura sobre a forma, cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 200°C, em banho-maria por cerca de 1 hora ou até que esteja completamente cozido.

Retire-o do forno e deixe esfriar. Quando isso acontecer, desinforme o pudim e cubra-o todo com o granulado Camp. Sirva gelado.

Dica: Para se certificar que o pudim está pronto, você pode inserir um palito na massa. Se ele sair quase limpo, está pronto. Mas se o palito sair sujo, é sinal de que o pudim precisa passar mais tempo no forno.