

Pudim de Café



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a mesma medida de leite
- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de café solúvel
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar para caramelizar a forma

Modo de Preparo

Prepare a calda derretendo o açúcar em fogo brando. Junte meia xícara (chá) de água fervente, mexa e deixe ferver até obter uma calda lisa.

Forre completamente a forma com esta calda e reserve

Bata no liquidificador (ou misture numa tigela) o leite condensado, o leite, o café e os ovos. Despeje na forma caramelizada. Cubra com papel de alumínio e amarre com barbante em toda a volta.

Asse em banho- Maria em forno médio (175°C) por

