

Bolo Pudim

Ingredientes do Pudim

1 cx de Leite Condensado;
A mesma medida de Leite;
3 ovos inteiros.

Bater tudo junto no liquidificador.

Bolo de chocolate

1 e 3/4 de xícara de farinha;
1/2 xícara de chocolate em pó 50% cacau;
1 e 1/3 de xícara de açúcar;
3 Ovos inteiros;
150ml de óleo de soja;
120ml de leite integral;
1 colher de fermento em pó.

2 Forma de 20cm ou 1 forma de 25cm.

Modo de preparo

Em uma vasilha peneirar a farinha, o chocolate e o fermento e reservar;

Junte todos os outros ingredientes no liquidificador e bata por 2 min.;

Despeje a mistura na farinha peneirada e misture bem, unte 2 formas com furo de 18cm com margarina e calda de caramelo e coloque o pudim, Despeje a mistura do

liquidificador sobre o pudim (não tenha medo);

Asse em banho Maria em fogo médio por 1h30

(faça o teste do palito)

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .

Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.

Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.

www.bolopronto.com - Site da confeitaria

Att. : Edu Saloti

BOLO É O FUTURO VAMOS PROSPERAR