

# Bolo Pudim de Chocolate

14 porções



Requer prática

up to 30 Min.



## Ingredientes:

### Calda:

1 xícara chá de Açúcar

### Pudim:

3 unidades de Ovos

1 lata de Leite Condensado (395g)

1 lata de Leite (a mesma medida da lata de leite condensado)

1 xícara chá de Açúcar

1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker

5 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker

### Bolo de Chocolate:

 $\frac{3}{4}$  xícara chá de Cacau em Pó Dr. Oetker1  $\frac{3}{4}$  xícaras chá de Farinha de Trigo

1 pitada de Sal

 $\frac{1}{2}$  colher sopa de Fermento em pó

químico Dr. Oetker

3 unidades de Ovos

 $\frac{1}{2}$  xícara chá de Óleo

1 xícara chá de Açúcar

## 1 Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 180° C.

## 2 Calda:

Em uma panela pequena, leve ao fogo o açúcar com  $\frac{1}{4}$  de xícara (chá) de água até virar um caramelo médio. Despeje sobre uma forma de pudim de 22 cm de diâmetro, cobrindo toda a superfície interna. Reserve.

## 3 Pudim:

Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador e reserve.

## 4 Bolo de Chocolate:

1. Em uma vasilha, dilua o **Cacau em Pó Dr. Oetker** em 1 xícara (chá) de água morna.
2. Em outra vasilha, misture a farinha, o sal e o **Fermento em Pó Químico Dr. Oetker**.
3. Num recipiente, bata os ovos, o óleo e o açúcar. Junte o cacau diluído e os ingredientes secos misturados, mexendo bem até formar uma massa lisa.
4. Transfira primeiro a massa do pudim para a forma caramelizada. Depois, em colheradas, coloque a massa de bolo de chocolate.
5. Asse em banho-maria por 1 hora e 10 minutos.
6. Espere esfriar, coloque na geladeira e aguarde pelo menos 6 horas antes de desenformar.



**Dr. Oetker Brasil**



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. [www.oetker.com.br](http://www.oetker.com.br)  
Tel. 0800.77.70.000.