

# Bolo Pudim

8 porções



Fácil de preparar

up to 75 Min.



## Ingredientes:

### Você vai precisar de:

1 Fôrma redonda com furo de 20 cm de diâmetro  
1 Fôrma para banho-maria: Redonda 25 cm de diâmetro ou retangular 23 cm x 34 cm  
Bolo Pudim Dr. Oetker para mistura

### Para a Calda:

1 xícara chá de Açúcar 180g

### Para a Massa do Bolo:

2 Ovos  
4 colheres sopa de Leite 40 ml  
4 colheres sopa de Óleo 40 ml

### Para a Massa do Pudim:

3 Ovos  
2 xícaras chá de Leite 400 ml

## Antes do Preparo:

Coloque água na fôrma para o banho-maria e leve ao forno a 200°C por 10 minutos.



## Modo de Preparo:

### 1. Prepare a Calda

Adicione o açúcar na fôrma redonda com furo. Segurando-a cuidadosamente com uma luva térmica, leve ao fogo baixo e faça movimentos circulares até que o açúcar derreta e a calda fique com a coloração caramelo claro. Reserve.

Caso prefira, a calda poderá ser preparada em uma panela à parte e transferida para a fôrma após pronta.

### 2. Prepare o Bolo

Em uma vasilha, misture o conteúdo do pó para o preparo do bolo (pacote maior) com os 2 ovos, os 40 ml de leite e os 40 ml de óleo. Mexa com uma colher até obter uma massa homogênea. Acrescente a massa na fôrma por cima da calda e reserve.

### 3. Prepare o Pudim

No liquidificador, misture o conteúdo do pó para o preparo do pudim (pacote menor) com os 3 ovos e os 400 ml de leite. Bata por 3 minutos. DELICADAMENTE, com o auxílio de uma concha, despeje a mistura do pudim por cima da massa do bolo.

### 4. Leve ao Forno

Leve ao forno preaquecido em banho-maria por aproximadamente 1 hora (ou até que a superfície esteja corada e que, ao perfurar a massa com um palito, ele saia seco).

Deixe esfriar e coloque na geladeira até gelar. Desenforme e sirva.

