

## **Pudim de Chocolate e Gengibre**

### **Ingredientes:**

100g de margarina amolecida  
100 g de farinha de trigo  
100 g de açúcar branco  
2 ovos  
25 g de cacau em pó  
25 g de chocolate meio amargo  
50 g de gengibre fresco

### **Custard de Chocolate**

2 gemas de ovo  
1 colher de sopa de açúcar branco  
1 colher de farinha de milho  
300 ml de leite  
100 g de chocolate em pedaços  
Açúcar para polvilhar

### **Modo de preparo:**

1º Unte levemente 4 formas de pudim. Em uma tigela, coloque a margarina, a farinha, o açúcar, os ovos e o cacau em pó. Bata bem até obter uma mistura homogênea. Pique o chocolate e o gengibre em pedaços pequenos e adicione à mistura, combinando bem.

2º Distribua a mistura nas formas, preenchendo apenas  $\frac{3}{4}$  de cada uma. Cubra com discos de papel vegetal e uma folha de papel alumínio pregueada. Cozinhe os pudins em banho-maria por 45 minutos, até que estejam firmes ao toque e retornem à forma original.

3º Bata as gemas, o açúcar e a farinha de milho até formar uma pasta lisa. Aqueça o leite até ferver e adicione à mistura de ovos. Cozinhe em fogo baixo, mexendo até engrossar. Retire do fogo e acrescente o chocolate, mexendo até derreter.

4º Retire os pudins do banho-maria, passe uma faca ao redor das formas e desenforme cuidadosamente nos pratos de servir. Polvilhe cada pudim com açúcar de confeiteiro e decore com um fio de custard de chocolate. Sirva o restante do custard à parte.



Parragon Books Ltd. Sobremesas. Fotografia por The Bridge Water Book Company Ltd. - 2006