

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