

PUDIM DE SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 leite condensado (395 g)
300 ml de leite
1 colher (sopa) farinha trigo ou amido de milho
3 ovos
1 creme de leite (200 g)
50 g de açúcar
50 g de açúcar
50 g de chocolate em pó
50 ml de água

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque o leite condensado,
Junte a mistura na panela, acrescente as gemas dos ovos peneiradas
Misturar tudo e levar ao fogo engrossar levemente
Reserve
Coloque o chocolate em pó, açúcar e a água numa panela até a fervura, despeje em uma forma de buraco no meio de 20 cm
Bata as claras dos ovos em neve,
Adicione o creme de leite no merengue delicadamente
Junte o creme ao merengue e coloque na forma por cima da calda
Levar ao congelador por 12h
Pulo do garo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/728-pudim-de-sorvete-com-calda-de-chocolate.html>