PUDIM DE CHOCOLATE COM COCO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 vidro de leite de coco

1 barra de chocolate meio amargo

200 ml de leite

2 pacotes de gelatina sem sabor

100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 1 lata de leite condensado e 200 ml de leite

Derreta o chocolate com o creme de leite e acrescente ao liquidificador; bata

Dissolva um envelope de gelatina sem sabor e misture no liquidificador; bata bem

Coloque na forma para pudim e guarde na geladeira

Bata no liquidificador uma lata de leite condensado, uma lata de creme de leite, o leite de coco e o outro envelope de gelatina já dissolvida; bata bem

Desligue o liquidificador e misture o coco ralado com uma colher

Jogue esse creme por cima da outra parte que estava na geladeira; certifique

Leve à geladeira por 1 hora

Para desenformar o pudim, passe a faca na forma em volta do pudim e passe o fundo da forma no fogo por alguns segundos que o pudim se solte

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10868-pudim-de-chocolate-com-coco.html