

PUDIM DE LEITE EM PÓ COM GANACHE DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

1 leite condensado
3 ovos
1 copo de leite
1 copo de água
6 colheres de leite em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 barra de chocolate meio amargo
2 colheres de creme de avelã
1 creme de leite
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos, o leite condensado, o leite, a água, a essência de baunilha e o leite em pó no liquidificador e bata tudo.

Unte a forma de pudim de micro-ondas com manteiga e despeje a mistura.

Leve ao microondas por 15 minutos.

Após esfriar, leve à geladeira por 2 horas.

Para a cobertura: derreta o chocolate no micro-ondas e acrescente o creme de leite e o creme de avelã.

Misture tudo e coloque por cima do pudim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/16427-pudim-de-leite-em-po-com-ganache-de-creme-de-avela.html>