

PUDIM DE CHOCOLATE QUE NÃO VAI AO FORNO

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 gelatina incolor

2 potes de sobremesa cremosa de chocolate

8 colheres de achocolatado ou chocolate em pó

5 colheres de leite líquido

CALDA (OPCIONAL):

Calda (opcional): 1/2 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

8 colheres de achocolatado ou chocolate

1 colher (café) de margarina

4 colheres de leite líquido

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a gelatina.

Enquanto isso prepare a gelatina incolor como manda a embalagem.

Adicione a gelatina no liquidificador e bata até misturar bem por uns 3 minutos.

Unte com margarina uma forma para pudim com furo no meio e despeje o líquido.

Leve à geladeira por 2 horas até obter consistência.

CALDA (OPCIONAL):

Calda (opcional): Leve todos os ingredientes ao fogo, menos o creme de leite até virar uma calda grossa.

Após esfriar, acrescente o creme de leite e coloque por cima do pudim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17509-pudim-de-chocolate-que-nao-vai-ao-forno.html>