

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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