

# PUDIM DE NUTELLA

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 latas (mesma medida do leite condensado) de leite integral

3 ovos

200 g de nutella

50 g de cacau em pó

calda de caramelo para untar a forma (pode ser calda para sorvete mesmo)

## MODO DE PREPARO

Unte a forma própria para pudim com a calda de caramelo.

Bata todos os ingredientes no liquidificador, deposite a mistura na forma untada.

Cubra a forma com papel-alumínio e leve para assar em banho-maria no forno preaquecido a 180° C, durante 25 minutos.

Resfrie por 1 hora em temperatura ambiente e depois mais 2 horas em geladeira.

Se quiser, enfeite com chocolate granulado de boa qualidade para não comprometer o pudim.

Desenforme com cuidado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22575-pudim-de-nutella.html>