

PUDIM SORVETE

INGREDIENTES

PARTE 1

Parte 15 colheres (sopa) cheias de açúcar

5 colheres (sopa) cheias de chocolate em pó

5 colheres (sopa) cheias de água (se achar que precisa de mais, coloque mais água)

PARTE 2

Parte 21 lata de leite condensado

1/2 lata de leite de vaca

3 gemas coadas

PARTE 3

Parte 33 claras

3 colheres (chá) rasas de açúcar

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

PARTE 1

Parte 1 Misture tudo e leve ao fogo para caramelizar a forma.

Evite mexer para não açucarar.

Reserve.

PARTE 2

Parte 2 Leve tudo em uma panela para o fogo, mexendo sempre, até formar um creme mole.

Quando estiver pronto, reserve.

PARTE 3

Parte 3 Bata as claras em neve.

Quando estiver totalmente em neve, coloque o açúcar, ainda batendo.

Depois desligue a batedeira e misture levemente o creme de leite.

Reserve.

PARTE 4

Parte 4 Misture levemente a Parte 2 com a Parte 3.

Quando a mistura estiver bem homogênea, despeje na forma caramelizada e cubra com papel alumínio. Coloque no congelador e sirva no dia seguinte.

SERVINDO

Tire o pudim do congelador, remova o papel alumínio e leve para a boca do fogão.

Deixe derreter um pouco nas laterais, até que solte um pouco da forma e o chocolate amoleça.

Feito isso, vire em uma bandeja e sirva!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23307-pudim-sorvete.html>