

# PERFEITO (PUDIM TIPO SORVETE)

## INGREDIENTES

### 1º CREME:

- 1º creme: 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de vaca (a mesma do leite condensado)
- 3 gemas
- 1 colher de maisena

### 2º CREME:

- 2º creme: 3 claras
- 3 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite

### CALDA:

- Calda: 5 colheres de chocolate em pó
- 2 colheres de leite
- 1 colher de margarina

### CARAMELO:

- Caramelo: 1 xícara de açúcar
- água

## MODO DE PREPARO

### 1º CREME:

- 1º creme: Misture os ingredientes e leve ao fogo para engrossar.
- Deixe esfriar enquanto prepara o outro creme.

### 2º CREME:

- 2º creme: Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e quando estiverem firmes, coloque o creme de leite.
- Caramelize uma forma de pudim e sobre o caramelo coloque a calda de chocolate.
- Misture os dois cremes, coloque na forma e leve ao freezer.
- Sirva no dia seguinte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25281-perfeito-pudim-tipo-sorvete.html>