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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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