

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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