

PUDIM DE GELADEIRA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
2 pacotes de gelatina incolor
1 pacote de coco ralado
2 xícaras de achocolatado em pó
1 pacote de chocolate granulado
açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o creme de leite, o leite condensado e o coco ralado.

Em um copo, aqueça 12 colheres de água no micro-ondas e misture a gelatina incolor até estar completamente dissolvida.

Despeje a água e a gelatina no liquidificador e acrescente o achocolatado em pó.

Em uma forma de pudim, derreta o açúcar até que esteja caramelizado e deixe esfriar.

Despeje a massa na forma e leve ao freezer por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26021-pudim-de-geladeira-de-chocolate.html>