

PUDIM-SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 xícara (chá) de leite

8 colheres (sopa) chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo as gemas junto com o leite condensado e o leite, mexendo por aproximadamente 10 minutos, até engrossar.

Retire do fogo e junte o creme de leite e as claras em neve.

À parte leve ao fogo os ingredientes da calda até reduzir, mexendo sempre.

Forre uma forma para pudim com a calda.

Coloque a mistura do pudim e leve ao freezer de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34870-pudim-sorvete-com-calda-de-chocolate.html>