

PUDIM NAPOLITANO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
3 xícaras (chá) de leite
1 vidro de leite de coco
4 colheres (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de amido de milho
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 e 1/2 xícara (chá) de morango picado

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata 1 lata de leite condensado, 2 xícaras (chá) de leite, o leite de coco, 3 colheres (sopa) de manteiga e 3 colheres (sopa) de amido de milho.

Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar.

Divida o pudim em 2 partes e, em uma delas, misture o chocolate, batendo bem.

Em uma forma de 16 cm de diâmetro, ponha o creme de chocolate e por cima o creme branco. Reserve.

No liquidificador, bata o restante dos ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

Espalhe sobre o creme branco. Deixe esfriar e leve à geladeira até firmar.

Desenforme, polvilhe chocolate em pó e decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36311-pudim-napolitano.html>