

# PUDIM DE CHOCOLATE ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 2 caixas de pudim de chocolate
- 1 bolo pronto de chocolate (tipo pullman)
- 1 caixa de morangos
- 1 barra de chocolate ao leite ou meio amargo de 130 g
- 1 caixa de creme de leite
- 1 litro de leite (para o pudim)

## MODO DE PREPARO

Prepare uma das caixas de pudim como indica na embalagem (com 500 ml de leite). Deixe esfriar um pouco mexendo sempre para não formar nata em cima e depois jogue em um refratário. Leve ao freezer para acelerar o resfriamento e endurecimento.

Prepare a outra caixa de pudim (com 500 ml de leite) e reserve, mexendo sempre para não formar a nata em cima.

Enquanto o pudim esfria um pouco (mexendo sempre), corte o bolo em fatias finas (no máximo 1 cm ) e reserve.

Lave e pique os morangos mais bonitos ao meio (cobertura) e os demais em 4 partes de comprimento (recheio). Retire o pudim do freezer e distribua as fatias de bolo por cima. Se for preciso quebre pedaços do bolo para preencher espaços vazios. Distribua por cima do bolo os morangos cortados em 4. Jogue por cima a segunda receita de pudim. Leve ao freezer novamente.

Em banho maria derreta o chocolate picado. Quando estiver completamente derretido despeje a caixa de creme de leite e misture bem. Desligue o fogo mas mantenha o chocolate no banho maria.

Quando o pudim que está no freezer estiver com uma película por cima e um pouco mais firme (ainda mole, mas firme), retire do freezer e despeje aos poucos o chocolate derretido, esparramando levemente com uma colher, com cuidado para não se misturar ao pudim. Em seguida decore com os morangos cortados ao meio como achar melhor.

Leve novamente ao freezer para acelerar o resfriamento. Em torno de 20 minutos. Passe então para a geladeira pelo tempo necessário para que o pudim fique mais firme (depende da potência que estiver a geladeira), ou deixe mais tempo no freezer, tomando cuidado para não congelar.

Depois é só se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37584-pudim-de-chocolate-especial.html>