

PUDIM GELADO TIPO SORVETE

INGREDIENTES

3 ovos (claras e gemas separadas)

1 lata de leite condensado

2 latas de leite (mesma medida da lata de leite condensado)

11 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de água

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, as gemas, o leite e o leite condensado, apenas o tempo suficiente para misturar.

Coloque em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre, assim que levantar fervura retire do fogo.

Deixe esfriar. Reserve.

Coloque em uma forma de pudim 6 colheres de açúcar e caramelize.

Dissolva o chocolate em pó na água e despeje sobre o caramelo.

Leve a forma ao congelador.

Bata as claras em neve com o açúcar restante, até ficar bem firme.

Em seguida, acrescente o creme de leite e misture bem.

Junte essa mistura ao creme reservado já frio e misture bem.

Coloque na forma e leve ao congelador, até endurecer bem (geralmente de um dia para outro).

Para desenformar, retire do congelador e deixe alguns minutos fora para que amoleça um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39587-pudim-gelado-tipo-sorvete.html>