

SORVE DE PUDIM

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (use a medida do leite condensado)

1 caixinha de creme de leite

3 ovos

CALDA:

Calda: 8 colheres (sopa) de achocolatado em pó

8 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Separe as gemas da clara. Bata as claras em neve.

Cozinhe o leite condensado, o leite e as gemas até engrossar, acrescente o creme de leite, mexa e retire do fogo. Acrescente as claras em neve. Reserve.

Caramelize a forma com o achocolatado em pó, o açúcar e a água. Coloque o pudim e leve ao congelador por 12 horas ou até endurecer.

Aqueça o fundo da forma para que o pudim desenforme com mais facilidade!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41854-sorve-de-pudim.html>