

# PUDIM RÁPIDO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 1 envelope (12 g) de gelatina em pó sem sabor
- 1 barra (200 g) de chocolate meio amargo
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite a mesma medida de leite

## MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina segundo as instruções da embalagem. Pique o chocolate numa tigela refratária e leve ao fogo em banho-maria.

Deixe aquecer e mexa até o chocolate derreter.

Junte os demais ingredientes , inclusive a gelatina derretida , e passe para o copo do liquidificador.

Bata por alguns minutos , até obter um creme homogêneo.

Despeje numa forma de pudim umedecida e leve a geladeira por 3-4 horas, ou até o dia seguinte.

Desenforme o pudim num prato e mantenha na geladeira até o momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/42955-pudim-rapido-de-chocolate.html>