

PUDIM DE CHOCOLATE COM CALDA

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim: 2 gemas
5 colheres (sopa) de açúcar
350 g de chocolate ao leite picado
1 lata de creme de leite sem soro
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
2 claras batidas em neve

CALDA:

Calda: 2 xícaras (chá) de frutas vermelhas congeladas
1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim: Na batedeira bata as gemas peneiradas e o açúcar, até formar uma mistura espessa.
Adicione o chocolate derretido em banho-maria e o creme de leite.
Hidrate e derreta a gelatina de acordo com as instruções da embalagem e misture-a ao creme, mexendo delicadamente.
Junte as claras batidas em neve.
Distribua o pudim em forminhas untadas com um pouco de óleo ou em taças individuais.
Leve para gelar.

CALDA:

Calda: Em uma panela misture as frutas vermelhas e o açúcar.
Leve ao fogo brando e, sem mexer, deixe cozinhar até dar ponto de calda.
Deixe esfriar e sirva com o pudim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44373-pudim-de-chocolate-com-calda.html>