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