

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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