PUDIM DE BRIGADEIRO – SUCESSO TOTAL

INGREDIENTES

PUDIM:

Pudim:1 e 1/2 lata de leite condensado

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

5 gemas

1 colher (sopa) de margarina

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura:1/2 lata de leite condensado

2 colheres de chocolate em pó

1/2 colher de margarina

Chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

PUDIM:

Pudim:Bata no liquidificador todos os ingredientes por cerca de 2 minutos.

Coloque em forma de pudim molhada.

Cozinhe em banho maria com a panela tampada, na boca do fogão por cerca de 40 minutos. Fogo baixo.

Espete uma faca molhada, se sair limpa está pronta.

Deixe esfriar e mantenha na geladeira até gelar bem.

Quando estiver bem gelada (6 hrs no mínimo) passe uma faca em todas as voltas e desenforme.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque os ingrediente em uma panela.

Leve ao fogo baixo até formar um brigadeiro mole.

Jogue sobre o pudim já desenformado e decore com o granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44467-pudim-de-brigadeiro-sucesso-total.html