

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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